

# CARNEIRO AO VINHO E HORTELÃ COM BATATAS

## INGREDIENTES

1 ramo de hortelã  
1 xícara de vinho tinto  
1 xícara de vinagre de vinho  
3 dentes de alho  
1 cebola  
3 batatas  
1 colher de sopa de shoyu  
1 colher de sopa de molho inglês  
1 paleta de carneiro  
Alecrim a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos as batatas.

Deixe o carneiro de molho da noite para o dia.

Leve o carneiro ao forno com papel alumínio e o molho por 1 hora e meia.

Descasque as batatas e corte em pedacinhos, cozinhe as batatas até ficarem moles.

Coloque as batatas na travessa do carneiro, jogue alecrim por cima das batatas e deixe até as batatas e o carneiro dourarem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52486-carneiro-ao-vinho-e-hortela-com-batatas.html>