

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>