

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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