CARNEIRO ASSADO À MODA DO ORIENTE

INGREDIENTES

1 1/2 kg de carne de carneiro (com osso) cortada em pedaços

2 dentes de alho amassados

1 cebola pequena cortada em pedaços pequenos

2 ramas de alecrim (somente as folhas) fresco

1 colher de sopa de hortelã

1 copo americano de vinho branco sêco

sal a gosto

1 pitada de pimenta síria

1 xícara de café de vinagre de alcool

100 g de damasco (frescos)

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com todos os ingredientes (menos os damascos) e coloque na geladeira por, no mínimo 6 horas, para que os temperos penetrem bem. Coloque a carne em uma assadeira untada com óleo de soja, cobrindo-a com papel alumío e leve ao forno quente (preaquecido) por 60 minutos à 250 graus. Retire o papel alumínio e acrescente à carne os damascos picados a seu gosto, volte ao forno a assadeira sem o alumínio por mais 30 minutos em forno médio para terminar de assar. Vale ressaltar que o tempo de preparo da receita varia de acordo com o tipo de forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53006-carneiro-assado-a-moda-do-oriente.html