

CARNEIRO NO FORNO

INGREDIENTES

- 2 kg de carneiro
- 2 cebolas grandes
- 4 dente de alho
- 1 colher de cravim
- 50 ml de óleo
- Molho shoyu a gosto
- 2 colheres de vinagre

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o alho, a cebola, o óleo e o vinagre e bata até ficar homogêneo.

Coloque a carne de carneiro no refratário.

Acrescente o molho shoyu, o cravim e o molho do liquidificador enrole no papel filme deixe marinar por algumas horas (quanto maior o tempo ,melhor fica, mas gostoso vai ficar,pode ser durante uma noite).

Depois coloque em uma assadeira com óleo o carneiro e enrole no papel lãminado e leve ao forno.

Após 1 hora tire o papel lãminado e deixe para doura por mais 30 minutos.

Sugestão: faça uma farofa com o molho que sobrou da assadeira com farinha do nordeste, bacon e bananas-passas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55550-carneiro-no-forno.html>