

PALETA DE CORDEIRO AO FORNO COM BATATAS E ALECRIM

INGREDIENTES

1 paleta de cordeiro

6 batatas

2 copos de vinho branco seco de boa qualidade

1 cabeça de alho

2 limões

1/2 xícara de mel

1 xícara de azeite de oliva de boa qualidade

sal e pimenta-do-reino a gosto

4 raminhos de alecrim

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira grande coloque o cordeiro

Coloque as batatas ao redor com casca e cortadas em meias luas

Regue com azeite e acerte o sal

Dependendo do tamanho da paleta pode precisar de mais de 1 hora de forno

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1876-paleta-de-cordeiro-ao-forno-com-batatas-e-alecrim.html>