

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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