

TEMPERO PARA CARNEIRO

INGREDIENTES

1/4 copo de vinho branco seco
15 g de sal fino
1/2 copo de limão cravo
1/3 copo de água
2 dentes de alho picado
pimenta vermelha picada a gosto
1/2 cabeça de cebola

MODO DE PREPARO

Em um caldeirão, misture todos os ingredientes e mexa até ficar homogêneo

Após, regue esse tempero no carneiro e deixe marinando de um dia para outro na geladeira em um recipiente ou saco plástico fechado

Dê uma mexida a cada 3 a 4 horas

No outro dia, é só levar o carneiro à brasa para assar

A quantidade indicada é para cada quilo de carneiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5849-tempero-para-carneiro.html>