

Paleta de Cordeiro com Legumes

Olá, este final de semana preparamos um jantar delicioso! Uma paleta com legumes, acompanhado de um purê de batata boroa.



A preparação é tão fácil! É só ter paciência para esperar. Ideal para receber amigos, pois você coloca no forno e esquece!

Vamos lá. Para 04 pessoas:

Ingredientes:

- Paleta de cordeiro de aproximadamente 1,4 Kg (já limpa – sem o excesso de gordura)
- 1 garrafa de vinho

- alecrim
- sal pimenta
- uma cabeça de alho
- mini cebolas
- azeite de oliva
- 1 pacote de cenoura baby

Pode colocar também batatinhas, mas como nosso acompanhamento era um purê preferi não colocar.

Modo de fazer: Tempere a paleta com sal e pimenta e alecrim. E coloque na mesma assadeira com os outros ingredientes, regando tudo com azeite. Cubra com papel alumínio e deixe no forno em 180º por aproximadamente 03:30. Na última meia hora retire o papel alumínio para dourar.



E depois ele fica assim!!!



A carne solta do osso!!! Fica incrível! Depois colocamos os legumes numa panela com um pouco de manteiga, e servimos de acompanhamento, junto com o purê (cozinhar batatas, amassar e depois colocar no liquidificador com manteiga derretida e um pouco de leite quente e está pronto).



TEMPO: 3:30

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$