Cordeiro assado com abóbora, cebola e batata-doce

Forno multifunções
Tempo: 75 minutos
Porções: 6

Utensílios
2 tabuleiros PerfectClean

Ingredientes para o cordeiro
3 pás de cordeiro | 700 g por unidade
3 dentes de alho
1 copo de vinho branco
1 copo de água
Sal

Ingredientes para os legumes
400 g de abóbora
2 batatas-doces
2 cebolas roxas
1 colher de sopa de pimentão
1 colher de sopa de tomilho seco
1 colher de sopa de orégãos
Sal
Azeite virgem extra

Método de preparação

1. Deixar as pás fora o frigorífico fora do frigorífico durante, no mínimo, 2 horas.
2. Fazer alguns cortes nas peças, esfregar com um dente de alho partido a meio. Temperar com sal e esfregar com azeite virgem extra. Colocar com o lado da carne para baixo e deitar o copo de vinho e o copo de água. Colocar o tabuleiro no nível 3 do forno.
3. Descascar as cebolas, as batatas-doces e a abóbora e cortar tudo do mesmo tamanho. Colocar num tabuleiro PerfectClean, temperamos com sal e especiarias. Deitar azeite e misturar bem com as mãos. Colocar o tabuleiro no nível 1.
4. Assar no modo Cozinhar com clima + Ar quente plus com 3 jatos de vapor a 180 ºC durante 45 minutos.
5. Retirar os tabuleiros, dar a volta às pás, colocar a carne virada para cima e voltar a colocar este tabuleiro no forno no modo Cozinhar com clima + Ar quente plus com 3 jatos de vapor a 200 ºC durante 30 minutos.