

CARRÉ DE CORDEIRO COM MOLHO DE CASSIS

INGREDIENTES

1 kg e 600 g de carré de cordeiro
5 dentes de alho
1 cebola grande picada
hortelã a gosto
azeite a gosto
sal e pimenta-do-reino a gosto
250 g de geleia de cassis
60 g de açúcar
500 ml de água

MODO DE PREPARO

CARRÉ:

Carré: Limpe o carré, raspando o osso, até o mesmo ficar limpo.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Coloque no liquidificador o alho, a cebola, a hortelã e o azeite, batendo até obter um líquido.

Adicione o líquido aos carrés de cordeiro.

Embale-os individualmente em papel alumínio, deixando o osso de fora.

Asse-os em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 20 minutos.

MOLHO DE CASSIS:

Molho de cassis: Coloque numa panela a água, a geleia e o açúcar.

Ferva até dissolver bem o açúcar e reserve.

Sirva o carré de cordeiro com o molho, de preferência acompanhado por um risoto e um bom vinho tinto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27478-carre-de-cordeiro-com-molho-de-cassis.html>