

CARRÉ DE CORDEIRO GRELHADO AO MOLHO CAFÉ COM HORTELÃ

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

Para o molho:
160 g de açúcar mascavo
160 g de molho inglês
340 g de molho de tomate (preferência pomarola tradicional)
1 colher de sobremesa de mostarda
1 pitada de noz-moscada
100 ml de café com açúcar
2 colher de sopa de azeite de oliva
quanto basta de folhas de hortelã

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela coloque o açúcar mascavo e o derreta.
Em seguida junte o molho inglês, espere o açúcar derreter um pouco, adicione o molho de tomate e abaixe o fogo.
Junte a mostarda e a noz-moscada, mexa bem.
Deixe o molho cozinhar cerca de 5 minutos, em fogo baixo, desligue e transfira o molho para um liquidificador.
Bata o molho com o café, azeite e o hortelã e deixe esfriar.
Após grelhar os carrés, pincele o molho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29580-carre-de-cordeiro-grelhado-ao-molho-cafe-com-hortela.html>