

CARRÉ DE CORDEIRO

INGREDIENTES

- 1 kg carré de cordeiro já limpo
- 5 ramos de alecrim
- 1 colher de café de tomilho desidratado
- 1 colher de sopa de sal grosso a gosto
- 1 colher de café de sal
- 400 g mandioca
- 100 ml leite
- 50 g queijo parmesão
- 350 ml vinho branco seco
- 1 tablete knnor de carne
- 100 g molho de hortelã e menta

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Corte o carré individualmente.

Misture em uma tigela o vinho branco, o sal grosso, o tomilho e um ramo de alecrim desmanchado, coloque o carré e deixe marinando por 1 hora.

Leve os carrés para uma frigideira untada com azeite, em fogo baixo, para selarem até adquirirem uma tonalidade de carne mal passada e reserve.

Cozinhe as mandiocas com o sal, o knnor e bata com o leite e o queijo.

Despeje o purê no prato, distribua 3 carrés de forma harmônica, adicione o molho de hortelã e menta na lateral do prato e decore com um ramo de alecrim.

Pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32998-carre-de-cordeiro.html>