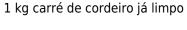
CARRÉ DE CORDEIRO

INGREDIENTES



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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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