

VITELA DE CORDEIRO AO MOLHO DE CAJU

INGREDIENTES

300 g de pernil de vitela de cordeiro desossado

3 unidades de linguiça de carne de carneiro

2 xícaras de suco de caju natural

100 g de castanha de caju natural

30 ml de cachaça de caju

sal a gosto

2 colheres de azeite

4 dentes de alho roxo amassados

1 colher de colorífico

1 maço de cebolinha verde em palha picado

1 maço de coentro verde picado

1 cebola roxa picada

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Em uma cuba de vidro temperado, coloque a carne de vitela recheada com as linguiças (coloque no local do osso) e modele a carne no formato de um pernil. Coloque o molho de caju por cima da carne e leve ao forno para aquecer.

Sirva quente em fatias, com a guarnição de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39878-vitela-de-cordeiro-ao-molho-de-caju.html>