

CARRÉ DE CORDEIRO COM MACARRÃO TAGLIOLINI

INGREDIENTES

16 costeletas (1/2 kg) de carré cordeiro
1/2 pacote de Tagliolini ou outra massa de sua preferência
60 ml de vinho
100 ml de molho rôti (pode substituir por molho madeira)
1 colher de sopa de manteiga
20 ml de mel
20 folhas de manjerição
3 ramos de tomilho
3 ramos de alecrim
5 ramos de hortelã
10 folhas de sálvia fresca (para o molho)
20 folhas de sálvia fresca (para a massa)
1 colher de sopa de salsinha picada
5 g de gengibre (um pedacinho pequeno cortadinho)
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a costela com sal e pimenta e reserve (faça isto 2 horas antes)

Em uma panela média coloque o vinho branco, o gengibre, as ervas e refogue por alguns minutos.

Coloque o mel e refogue um pouco mais, junte o vinagre, o molho Rôti e aqueça por uns 5 minutos, acerte o sal.

Tire o molho e coloque em uma bacia com gelo para dar um choque térmico (sem segredos é fácil) baixe bem a temperatura e depois leve à geladeira.

Cozinhe o macarrão normalmente, depois de pronto coloque uma colher de margarina, aqueça , coloque as 20 folhas de sálvia e ponha o macarrão para pegar um gosto.

Preaqueça o forno a 180°C por 10/15 minutos.

Em uma frigideira com um pouquinho de margarina grelhe as costeletas.

Retire e leve ao forno por 10 minutos.

Aqueça o molho, depois que estiver quente coloque as costeletas dentro por no máximo 3 minutos (só para pegar o gosto), veja se precisa de mais sal.

Pronto, é só montar o prato e servir.

Sirva com um bom vinho tinto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41058-carre-de-cordeiro-com-macarrao-tagliolini.html>