JARRETE MISTO

INGREDIENTES

ASSADO:

Assado:2 jarretes de vitela

3 limões inteiros

Azeite de oliva

Sal e pimenta

Tomilho

Louro

2 dentes de alho picado

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:500 g de tomates sem pele e sem sementes maduros

1 cenoura

1cebola picada

2 dentes de alho

Azeite de oliva

150 ml de vinho branco seco

Orégano

Manjericão

POLENTA:

Polenta:200 g de fubá tipo mimoso

1 litro de água

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de sal

MODO DE PREPARO

Deixe os jarretes por uma noite no azeite, no suco de limão, na pimenta, no tomilho, no louro e no alho.

Em uma forma, asse-os por aproximadamente 45 minutos a uma temperatura de 180ºC, ou até ficarem dourados e macios. Durante a cocção, pincele os jarretes com a marinada na qual ficaram descaçando.

Em uma panela coloque 1 litor de água com o sal e manteiga. Quando a água ferver, acrescente aos poucos o fubá e mexa por 30 minutos, até soltar do fundo da panela.

Em uma panela acrescente o azeite e refogue a cenoura picada, a cebola e o alho até que fiquem transparentes, sem deixar queimar.

Acrescente os tomates picados e deixe cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 30 minutos ou até os tomates desmancharem. Acrescente o vinho e deixe o álcool evaporar. Corrija com sal e pimenta e orégano. Deixe cozinhar por mais 5 minutos. Passe o molho por uma peneira e volte à panela.

Aqueça e sirva junto com o jarrete e a polenta. Decore o prato com folhas de manjericão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50945-jarrete-misto.html