PICANHA DE CORDEIRO EM MOLHO DE REDUÇÃO DE VINHO TINTO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:Sálvia, tomilho, manjericão, manjerona

3 dentes de alho

1/2 litro de vinho tinto seco

1 cebola

1 tomate

pimenta-do-reino (preta)

1 colher sopa manteiga

3 tabletes de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Coloque o sal grosso sobre a carne de cordeiro, cobrindo bem cada pedaço.

Espalhe os pedaços sobre uma assadeira e coloque as ervas sobre a carne.

Despeje o azeite de oliva sobre as ervas e cubra a assadeira com um papel alumínio.

Coloque em forno pré aquecido (em torno de 200°C) e deixe assar por 45 minutos. Após esse período, retire o papel alumínio e deixe a carne dourar. Reserve.

Para preparar o molho de redução de vinho tinto, derreta a manteiga em uma panela, colocando o alho para dourar. Quando estiver pronto, adicione a cebola e o tomate (somente partidos ao meio) e os demais ingrediente, deixando o vinho por último. Cozinhe em fogo brando por 30 minutos, ou até que o molho reduza o volume pela metade, restando um caldo mais grosso e consistente.

Retire a cebola, tomate e ervas do caldo, para que fique mais uniforme.

Retire a picanha de cordeiro da assadeira, fatie em tiras grossas e coloque em uma travessa para servir. Despeje o molho de redução sobre a carne e decore com folhas de tempero verde.

Sirva bem quente, acompanhado de batatas souté ou legumes cozidos no vapor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53335-picanha-de-cordeiro-em-molho-de-reducao-de-vinho-tinto.html