CARRÉ DE CORDEIRO COM PURÊ DE BANANA DA TERRA

INGREDIENTES

200 g de carre de cordeiro

2 bananas da terra grandes

50 g creme de leite

50 g queijo parmesão

1 colher de chá de margarina

1 copo de vinho tinto seco

3 colheres de açúcar

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de sopa azeite extra virgem

Alecrim

água

MODO DE PREPARO

Primeiro preparar o molho de vinho tinto, numa pequena panela adicione o vinho tinto o açúcar e deixe reduzir até ficar em forma de um molho reserve.

Tempere o carré com o sal e a pimenta do reino e reserve.

Corte as bananas da terra em dois pedaços cada e cozim só com água por 5 minutos após a fervura.

Depois retire a casca, coloque em uma panela, machuque, adicione a margarina, o creme de leite, o queijo parmesão, n fogo baixo mexa até virar um purê.

Deixe consistente.

Em uma frigideira adicione o azeite, quando estiver bem quente adicione o carré para fritar.

Quando estiver pronto pode montar.

No centro do prato coloque o purê, em volta do prato coloque os carrés com a parte da carne para baixo deixando os 4 ossos coladinhos, no meios deles um galho de alecrim para decorar, enfim o molho, com uma colher adicione sobre o carré.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53560-carre-de-cordeiro-com-pure-de-banana-da-terra.html