

# CARNE DE SOL E BATATAS SAUTÉ COM ERVAS

## INGREDIENTES

500g de lombo de carne de sol dessalgada

12 batatinhas cozidas

Pimenta-do-reino a gosto

2 pimentas malaguetas sem caroço e sem sementes

300 g de ameixas em calda sem caroços

Manteiga de garrafa

Ervas finas a gosto

Tomates cereja confitados, 50g de alho laminado frito e talos de salsinha para decoração do prato

## MODO DE PREPARO

### BATATAS SAUTÉ:

Batatas sauté: Cozinhe as batatinhas no vapor, depois frite até corá-las na manteiga de garrafa e finalize acrescentando ervas finas.

### GELEIA DE AMEIXAS SUTILMENTE APIMENTADA:

Geleia de ameixas sutilmente apimentada: Corte as pimentas malaguetas, acrescente às ameixas em calda e processe. Depois leve ao fogo baixo para reduzir, assim formará uma geleia de ameixas levemente apimentadas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55137-carne-de-sol-e-batatas-saute-com-ervas.html>