



minha
receita



PATRICK RODRIGUES

Carré de cordeiro

 **TEMPO:** 2h de marinada + 30min

 **RENDIMENTO:** 2 porções

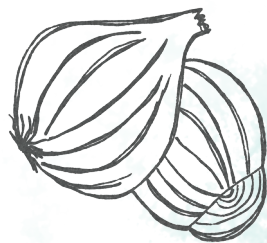
 **DIFICULDADE:** média

Ingredientes

- ° 500g de carré de cordeiro
- ° 3 colheres (sopa) de alecrim seco
- ° 1 cebola branca pequena
- ° 1/2 taça de vinho tinto seco ou branco
- ° 3 colheres (sopa) de azeite
- ° 1 colher (sopa) de vinagre balsâmico
- ° Sal e pimenta a gosto

Farofa

- ° 500g de pinhão
- ° 1/2 cebola



Preparo

1. Com a ajuda de uma faca afiada, retire toda a gordura que envolve a carne e os ossos do carré de cordeiro.

2. Corte a cebola em rodélas e junte todos os ingredientes para a marinada. Envolve a carne. Se preferir, coloque tudo em um pacote plástico. Leve à geladeira por duas horas.

3. Separe a carne da marinada. Com a ajuda de uma peneira, coe o líquido. Leve ao fogo por cinco minutos para reduzir.

4. Divida a carne pela metade. Individualmente, cubra os ossos com papel-alumínio.

5. Coloque os pedaços em uma frigideira levemente untada com azeite. Sele cada lado por cinco minutos.

6. Em seguida, asse por 15 minutos a carne em forno pré-aquecido a 180 graus. Ela ficará levemente rosada por dentro.

7. Para a farofa, doure a cebola em um fio de azeite. Tempere com sal.

8. Acrescente o pinhão cozido e moído no liquidificador até dourar.

9. Cubra a carne com a marinada reduzida e sirva acompanhada da farofa quente.

Dicas

- Como acompanhamentos, Dayanne gosta de fazer tomates recheados com creme de palmito e batatas em purê ou sauté.

- Para beber, Dayanne e Cleison recomendam vinho cabernet sauvignon ou cerveja artesanal tipo Weiss.

