

COSTELETAS DE BORREGO COM CHALOTAS E MOLHO DE VINHO TINTO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

12 costeletas do pé de borrego
2 colheres de sopa de azeite
1 raminho de alecrim fresco
Flor de sal q.b.
2 dentes de alho
1 folha de louro partido em pedacinhos
Pimenta q.b.
8 chalotas pequenas cortadas em tiras
1 colher de sopa bem cheia de manteiga
250 ml de vinho tinto de boa qualidade
4 batatas médias com casca
4 rodela de manteiga de alho e ervas
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 13.00 € | Custo por pessoa: 3.25 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/costeletas-borrego-chalotas-molho-vinho-tinto-38809/>

PREPARAÇÃO

1. Num tabuleiro de ir ao forno, coloque as batatas bem lavadas e com a casca molhada para que o sal agarre.

Tempere as batatas de ambos os lados com sal.

Leve ao forno pré-aquecido nos 200° e deixe assar aproximadamente 50 minutos.

2. Entretanto, tempere as costeletas com flor de sal, pimenta, os alhos esmagados no esmagador, folhinhas de alecrim, o louro partido em pedacinhos e o azeite.

Misture muito bem e deixe marinar durante 15 minutos.

3. Numa frigideira de cerâmica ou anti-aderente bem quente, frite 6 costeletas de ambos os lados, durante alguns segundos até que fiquem loirinhas.

Logo que a carne esteja dourada, retire as costeletas e repita o processo com as restantes.

4. Na mesma frigideira, coloque a manteiga e as chalotas.

Deixe refogar até que fiquem caramelizadas.

Adicione o vinho tinto.

Deixe ferver durante alguns minutos até que o molho fique apurado.

5. Por fim, coloque as costeletas novamente na frigideira e envolva bem com o molho.

Caso o molho esteja muito seco, adicione mais um pouco de vinho tinto, na frigideira, sem colocar por cima da carne.

Tape e deixe cozinhar durante 2 minutos até que a carne aqueça bem.

6. Depois das batatas assadas, retire-as.

Para cada prato, coloque uma batata e com um pano ou uma folha de papel absorvente, dê um murro.

No centro, abra ligeiramente a pele e coloque uma rodela de manteiga com alho e ervas.

Para que a manteiga se mantenha rija durante mais tempo, guarde no congelador 10 minutos antes de servir.

Termine o empratamento com as costeletas, as chalotas e o molho.

Se quiser pode acompanhar este prato com grelos de couve ou de nabo cozido ou salteados e cogumelos salteados.

E está pronto a servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com