

COSTELETAS DE **BORREGO** COM AZEITONAS VERDES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 35 MINUTOS

700g de costeletas de borrego
2 dentes de alho picados
1 cebola grande picada
100 ml de azeite
2 folhas de louro
450g de tomates maduros cortados em cubinhos
1 colher de café de massa de pimentão
250 ml de vinho branco
180g de azeitonas verdes recheadas
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Alecrim q.b.

PREPARAÇÃO

1. Tempere as costeletas de ambos os lados, com sal, pimenta, os alhos picados e alecrim.
2. Num tacho, leve ao lume o azeite e deixe aquecer.
Frite no azeite as costeletas de ambos os lados até ganharem cor, sem queimar o azeite.
Depois de fritas, retire-as para um prato.
3. À gordura que ficou, junte a cebola e o louro.
Mexe e deixe refogar um pouco.
Junte o tomate e deixe refogar mais 3 minutos.
Junte a massa de pimentão, o vinho branco, as costeletas e as azeitonas.
Deixe cozinhar durante 15 minutos.
Depois das costeletas tenrinhas, está pronto a servir.
Acompanhe este prato com puré de batata.

Custo: 13.50 € ; Custo por pessoa: 3.37 €

<http://www.saborintenso.com/f16/costeletas-borrego-azeitonas-verdes-6315/>

www.saborintenso.com