

CARRÉ DE BORREGO À PADEIRO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 vão de costeletas de borrego com cerca de 1,5 kg
12 dentes de alho descascados
4 folhas de louro cortadas ao meio
Flor de sal q.b.
Pimenta q.b.
3 colheres de chá bem cheias de massa de pimentão
Sumo de ½ limão
2 raminhos de alecrim fresco
100g de margarina
200 ml de vinho branco
Colorau q.b.
1 colher de sopa de folhinhas de tomilho fresco
1 cebola grande cortada em tiras finas
800g de batatas descascadas e cortadas em gomos



Tempo de preparação: 2 horas e 30 minutos
Custo: 22.00 € | Custo por pessoa: 3.70 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/carre-borrego-padeiro-41583/>

PREPARAÇÃO

1. Num almofariz coloque os alhos e um pouco de flor de sal, tendo em conta que a massa de pimentão já é salgada.
Esmague muito bem os alhos até que fique uma pasta.
Misture a massa de pimentão aos alhos esmagados e pimenta moída na hora.
Barre bem o vão de costeletas por igual com o tempero.
Deixe marinar durante 1 hora.
2. Num tabuleiro grande de ir ao forno de preferência de barro, espalhe as folhas de louro, as batatas e a cebola.
Tempere com umas pedrinhas de flor de sal e colorau.
Junte as folhinhas de tomilho e envolva bem.
Por cima, espalhe a margarina cortada em pedaços.
Regue com metade do vinho e por fim, junte os raminhos de alecrim.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 200°C e deixe assar durante 20 minutos.
Passado os 20 minutos, retire o tabuleiro.
Empurre as batatas para as extremidades e no centro, coloque o vão de costeletas.
Espalhe uniformemente as batatas à volta do vão.
Regue a carne com o sumo de limão e com o restante vinho branco.
4. Leve ao forno novamente e deixe assar durante 40 minutos.
A meio do tempo, vire a carne para que fique loirinha de ambos os lados.
Depois da carne e das batatas bem assadas, retire do forno.
E está pronto a servir.
Acompanhe este prato com grelos de couve ou de nabo cozidos
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