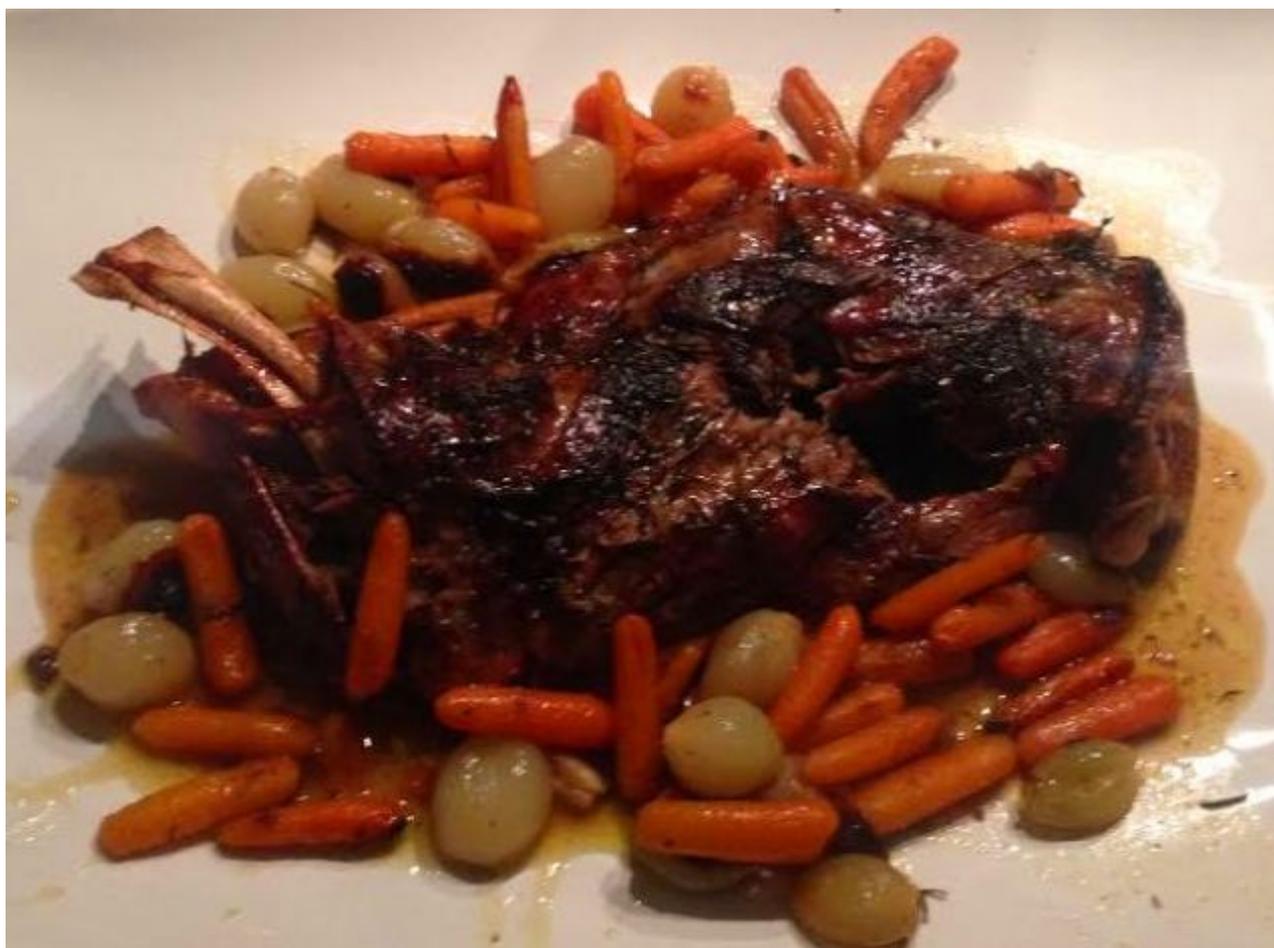


Paleta de Cordeiro com Legumes

Olá, este final de semana preparamos um jantar delicioso! Uma paleta com legumes, acompanhado de um purê de batata boroa.



A preparação é tão fácil! É só ter paciência para esperar. Ideal para receber amigos, pois você coloca no forno e esquece!

Vamos lá. Para 04 pessoas:

Ingredientes:

- Paleta de cordeiro de aproximadamente 1,4 Kg (já limpa – sem o excesso de gordura)
- 1 garrafa de vinho

- alecrim
- sal pimenta
- uma cabeça de alho
- mini cebolas
- azeite de oliva
- 1 pacote de cenoura baby

Pode colocar também batatinhas, mas como nosso acompanhamento era um purê preferi não colocar.

Modo de fazer: Tempere a paleta com sal e pimenta e alecrim. E coloque na mesma assadeira com os outros ingredientes, regando tudo com azeite. Cubra com papel alumínio e deixe no forno em 180º por aproximadamente 03:30. Na última meia hora retire o papel alumínio para dourar.



E depois ele fica assim!!!



A carne solta do osso!!! Fica incrível! Depois colocamos os legumes numa panela com um pouco de manteiga, e servimos de acompanhamento, junto com o purê (cozinhar batatas, amassar e depois colocar no liquidificador com manteiga derretida e um pouco de leite quente e está pronto).



TEMPO: 3:30

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Hortinha



[Clique para ampliar](#)

Olá, para quem gosta de cozinhar, sempre é bom ter temperos fresquinhos em casa, né!!

Já que eu não tenho uma casa enorme com jardim... Na verdade, não tenho nem sacada no apartamento 😞 O negócio foi fazer uma hortinha no parapeito da janela da área de serviço... Não é que deu certo? 😊

Coloquei cebolinha, salsinha, manjericão, mini-manjericão, manjericão roxo, tomilho e alecrim! O lugar era pequeno, não dava pra fazer milagre 😊

Molho umas 3 x por semana! É muito legal vê-las crescer e,

melhor, colocar nas receitas e decorar os pratos!

Fica a dica !!!

Carré de Cordeiro com Couscous Marroquino



[Clique para ampliar](#)

Olá,

Essa receita é muito muito rápida, deliciosa e impressiona...
Vamos fazer para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 1 kg de carré de cordeiro francês;
- 2 xic de couscous marroquino;



Clique para ampliar

- 3 colheres de sopa de mel;
- 6 colheres de sopa de aceto balsâmico;
- Alho, tomilho, alecrim, cebolinha picada, sal e pimenta do reino moída na hora;
- 8 Aspargos;
- Manteiga;
- 1/2 Cebola.

Modo de fazer:

Tempere o carré com sal e pimenta, deixe-o grelhar em fogo alto, para ficar vermelhinho por dentro. Quando tiver dourado coloque 5 dentes de alho (só amassados, não corte pra não ficar só com gosto de alho), alguns raminhos de alecrim e tomilho. Depois coloque o aceto e o mel, a proporção é 2:1 (usei 6 colheres de sopa de aceto e 3 de mel). Mexa 2 minutos e tá pronto.

O couscous é muito fácil, usei 2 xícaras de couscous para 3 xícaras e meia de água fervendo. Coloque essa mistura em um recipiente com sal e mexa de vez em quando. Coloque uma colher de manteiga e um fio de azeite em uma panela com 1/2 cebola cortadinha, deixe 5 min em fogo baixo, coloque o couscous e

misture com cebolinhas pra dar um colorido.

Os aspargos é so deixar dourar na frigideira com um fio de oleo, sal e pimenta por 5 min.

TEMPO: 20 min.

DIFICULDADE: fácil.

CUSTO: \$\$