

Carré de Cordeiro com purê de batatas e molho agridoce

Olá,

A receita de hoje é um prato muito simples de fazer e delicioso. Carré de cordeiro com molho agridoce, acompanhado com um purê de batatas. Vamos fazer para 04 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

1. Purê de batatas:

Ingredientes:

- 6 batatas médias;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 ovo;
- meia xícara de leite quente.

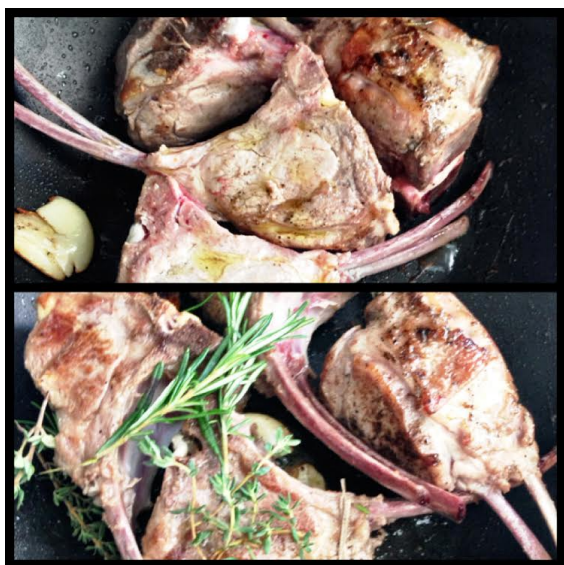
Modo de fazer: Cozinhe as batatas e amasse com o auxílio de um espremedor de batatas, misture a manteiga e o ovo e coloque a mistura no liquidificador e adicione o leite quente e bata até que fique bem liso.

2. Carré

Ingredientes:

- 1 kg de carré de cordeiro com corte francês;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- alho, tomilho e alecrim para temperar;
- 3 colheres de sopa de mel;
- 6 colheres de sopa de aceto balsâmico;

Modo de fazer: Numa frigideira selar cada um com os temperos, e colocar no forno até ficarem assados no ponto desejado. Tire os carres e na mesma frigideira coloque o aceto e o mel, a proporção é 2:1 (usei 6 colheres de sopa de aceto e 3 de mel). Mexa até reduzir um pouco e tá pronto.



[Clique para ampliar](#)

Sirva seu prato decorado com pesto de rúcula e um ramo de tomilho para decorar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

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: \$\$