



PONTE ALTA
— CARNES NOBRES —



Paleta de Cordeiro com Risoto de Alho Poró

Ingredientes

- 1 peça de Paleta de Cordeiro
- 5 ramos de alecrim fresco
- 5 ramos de hortelã fresca
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho
- 1 xícara (chá) de vinho branco
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno a 160°C. Em um pilão ou no processador, amasse as folhas de alecrim e hortelã com uma pitada de sal e os dentes de alho. Durante esse processo, adicione o azeite aos poucos. Amasse e misture bem para formar uma pasta.

Em uma assadeira, espalhe a pasta por toda a paleta de cordeiro e regue com o vinho branco. Cubra tudo com papel-alumínio e leve ao forno por cerca de 2 horas.

Após o tempo, confira se a carne já bem macia. Se ainda não estiver como você deseja, deixe assando por mais um tempo com o papel-alumínio. Remova o papel-alumínio e use o caldo formado na assadeira para regar a carne. Aumente a temperatura do forno para 200°C e asse por mais 40 minutos ou até dourar a carne. Quando estiver bem dourada, sirva acompanhado com o risoto.