



PONTE ALTA
CARNES NOBRES



T-bone de Cordeiro Grelhado

Ingredientes

- 1 embalagem de t-bone de cordeiro
- 2 ramos de tomilho
- 1 ramo de alecrim
- 1 dente de alho picado
- Raspas de 1 limão siciliano
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 200g de shitake
- 500 g de mandioquinha descascada
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1 xícara (chá) de queijo emmental ralado

Modo de Preparo

Coloque a mandioquinha em uma panela média e cubra com água. Leve ao fogo médio para cozinhar até que esteja macia. Escorra a água e amasse a mandioquinha na panela, formando um purê. Adicione a manteiga e ligue em fogo médio. Acrescente o creme de leite, misture bem e, quando ferver, adicione o queijo emmental e tempere com sal. Reserve.

Coloque o T-bone de cordeiro em um bowl médio e adicione o tomilho, o alecrim, as raspas de limão siciliano, o alho picado e tempere com sal. Misture bem. Em uma frigideira média antiaderente, aqueça o óleo em fogo médio. Disponha os cortes de T-bone de cordeiro e grelhe por 3 minutos de cada lado.

Retire e, em seguida, adicione a manteiga e os shitakes. Grelhe por 5 minutos ou até que esteja dourado.