



PONTE ALTA
CARNES NOBRES



Picanha de Cordeiro e Risoto de Queijo Italiano

Ingredientes

- 2 fatias de Picanha de Cordeiro com 180g
- 50 ml de azeite de oliva
- 3 ramos de alecrim fresco picado
- 1 maço de tomilho picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 xícaras (chá) de arroz carnaroli ou arbóreo
- 1 cebola média picada
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 500 ml de caldo de legumes
- 60 ml de vinho branco seco
- 100 g de queijo fontal ralado

Modo de Preparo

Tempere as carnes com sal e pimenta do reino. Numa frigideira coloque metade do azeite e um pouco de cada erva (tomilho, sálvia e alecrim) e deixe esquentar. Quando estiver quente coloque as carnes com a gordura virada para baixo e deixe grelhar até ela ficar dourada. Vire as carnes e deixe por alguns minutos até ficar com uma crosta levemente dourada. Retire do fogo e reserve.

Retire a gordura e fatie as carnes, coloque um pouco mais de sal e pimenta do reino na parte crua. Na mesma frigideira coloque o restante do azeite e um pouco de cada erva e deixe esquentar. Coloque as fatias e deixe-as grelhar até o ponto desejado.

Retire do fogo e coloque a carne na metade de um prato, finalizando com um fio de um bom azeite de oliva extra virgem e acrescentando o risoto.