



PONTE ALTA
— CARNES NOBRES —



Carré de Cordeiro Caramelizado

Ingredientes

- 6 peças de carré francês
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de manteiga
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (café) de pimenta-do-reino branca
- 1 ramo de alecrim
- 4 colheres (sopa) de tomilho fresco
- 3 colheres (sopa) de vinagre balsâmico
- 2 colheres (sopa) de mel

Modo de Preparo

Aqueça uma frigideira com o azeite e a manteiga, em fogo alto e doure o carré francês. Depois de selar, vire e tempere com sal e pimenta-do-reino. Após selar o outro lado, vire novamente e tempere novamente, acrescentando as ervas.

Após selar todos os lados, frite por mais 2 minutos até formar bem a crosta e regue com o vinagre balsâmico misturado com o mel. Deixe cozinhar até reduzir a mistura de vinagre e mel e sirva, acompanhado com uma massa ou risoto.