

Costeletas de borrego



Ingredientes: 1 quilogramas de costeletas de borrego
200 grama de cogumelos
2 colher de chá de molho inglês
50 grama de farinha
1 decilitro de azeite
1 unidade de limão (sumo)
50 grama de carne picada
0 totaste de salsa (picada)

Instruções de preparação:

Num tacho de barro, frite as costeletas em azeite. Corte os cogumelos às rodelas e junte-os às costeletas. Em seguida coloque a carne e os cogumelos numa caçarola. Numa pequena frigideira, aqueça o molho inglês e o sumo de limão. Misture tudo. Com a gordura que restar na frigideira, frite a farinha até ficar dourada (cerca de 10 minutos em lume brando) e junte a carne picada de modo a obter um molho grosso, que deve deitar por cima das costeletas.

Aqueça o forno a 170° e leve a assar até ficar no ponto. Polvilhe com salsa e sirva.

Sugestões Adicionais: