

Carré de borrego em crosta de ervas

VITACRESS™

*O melhor em folhas
jovens e inteiras™*

6 Pessoas
Fácil
Económico
1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

- 1 raminho de Salsa VITACRESS
- 1 raminho de Coentros VITACRESS
- 2 embalagens de Batatinhas Primor VITACRESS
- 1 carré de borrego com cerca de 1.250kg
- 150 g de miolo de pão seco
- 4 dentes de alho picados
- 100 g de manteiga amolecida
- 3 colheres (sopa) de mostarda
- 1 dl de azeite
- Sal e pimenta q.b.



Preparação:

Tempere o carré de sal e pimenta e coloque-o numa assadeira. Ligue o forno a 200 graus.

Disponha as Batatinhas Primor VITACRESS num pirex, tempere-as de sal, regue-as com o azeite e leve ao forno durante 40 minutos.

Pique o pão grosseiramente na 1-2-3.

Deite a manteiga numa tigela e bata-a durante 5 minutos; junte-lhe o alho, a Salsa e os Coentros VITACRESS, a mostarda e o pão picado. Misture bem.

Quando faltarem 20 minutos para retirar as batatinhas do forno junte-lhes 3 colheres (sopa) da mistura do pão, mexa, e deixe terminar de assar.

Entretanto, barre o carré de borrego com a restante mistura e leve-o a assar durante 40 minutos. Sirva-o com as batatinhas.