

Batel 3013-0377

Champagnat 3335-0111

Jardim Social 3262-3977

Seja um Franqueado

Balneário Camboriú
Florianópolis

Maiores Informações

(41) 9941-2343

DADA bar



rua Celeste Santi, 358 · Centro Cívico · (41) 3078.3680

Joaquim Livraria

CAFÉ
LIVROS
DISCOS



Tv. Alfredo Bufrem 51
Centro · Curitiba
(41) 3078.5990

www.joaquimlivraria.com.br

RECEITA



RAFAEL DABUL

Costeletas de cordeiro à Madeira

Por TARCISO LOPES, *chef* do Pestana Curitiba Hotel

Ingredientes:

Cordeiro:

1 kg de costeletas de cordeiro em corte tipo francês
4 ramos de tomilho e alecrim fresco
Sal e pimenta do reino a gosto

Feijões:

25 g de feijão preto
25 g de feijão vermelho ("carioquinha")
25 g de feijão marrom ("manteiga")
25 g de feijão amarelo ("jalo")
25 g de feijão branco
25 g de feijão roxo ("cavalo")
150 g de *bacon* defumado
3 folhas de louro
2 litros de caldo de frango ou galinha
120 g de tomate maduro picado
Sal, pimenta
3 colheres de sopa de cebola picada
2 colheres de sopa de salsa picada
1 colher de chá de alho picado
6 colheres de sopa de azeite de oliva

Molho:

400 ml de molho de vinho tinto
30 g de *pesto* (molho italiano à base de manjeriçã)

Modo de Preparo:

Do carneiro: Limpe e corte a peça em porções de três costeletas, tempere com sal, pimenta do reino, azeite de oliva e ervas frescas. Deixe marinar por alguns minutos. Em uma caçarola, aqueça o restante do azeite e sele as costeletas até que fiquem douradas. Reserve. Leve ao forno a 180°C por 10 minutos.

Dos feijões: Separe e lave os feijões, deixando-os de molho por duas horas. Cozinhe em fogo baixo os feijões no caldo de frango. Acrescente o *bacon* e as folhas de louro, mantendo o cozimento até que os grãos estejam macios. Reserve o *bacon* e corte-o em cubos pequenos. Refogue o *bacon*, a cebola, o alho e os tomates até obter um refogado espesso, acrescente os feijões e mantenha o cozimento até que fiquem bem tenros. Ao servir, acrescente a salsa. Tempere com sal e pimenta e reserve.

Do molho: Aqueça o molho de vinho até a fervura. Verifique os temperos. Ao servir, acrescente uma colher de sopa de *pesto*. Misture para incorporar.

Montagem do Prato:

Com um cortador em forma de triângulo, disponha uma porção de feijões no centro do prato. Apóie uma costeleta em cada lado do triângulo, para que as pontas dos ossos convirjam. Decore com alecrim e tomilho. Coloque uma colher de molho sobre cada costeleta, regando em seguida todo o prato.