



Lombo de borrego com batata gratinada e espinafres



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Elevado



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

2 pessoas

Ingredientes



35ml Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 300gr de lombo de borrego
- 10gr de alho
- 0,5gr de tomilho fresco
- 100gr de espinafres em folha
- 25ml de vinho branco
- Sal e pimenta a gosto
- Noz moscada a gosto
- 100gr de batata ralada
- Ovos (1 un.)
- 62,5ml de natas
- 25gr de queijo ralado

1

Marine o lombo de borrego em Gallo Azeite Virgem Extra Reserva, alho esmagado, sal, pimenta e tomilho fresco durante uma hora.

2

De seguida, numa frigideira quente core a carne de todos os lados, juntamente com o tomilho e o alho, e depois deixe cozinhar em lume brando durante 3 minutos de cada lado. Reserve.

3

Refresque a frigideira com o vinho branco, e deixe reduzir.

4

Volte a colocar a carne e deixe cozinhar por mais dois minutos.

5

Salteie os espinafres em azeite e sirva a carne fatiada, juntamente com a batata gratinada.

6

Para fazer a batata gratinada, comece por misturar as natas com os ovos, adicionando de seguida a batata ralada.

7

Tempere com sal, pimenta de moinho e noz moscada.

8

Depois, unte pequenas formas com azeite e deite o preparado, cubrindo com queijo ralado.

9

Leve ao forno durante cerca de 25 minutos, a 175°C, até a batata ficar dourada.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide