



Paleta de cordeiro assada com creme de Queijo Azul e hortelã

Tempo de Preparo:

🕒 02:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 1 paleta de cordeiro
- 2 cabeças de alho
- 4 folhas de louro
- 750 ml de vinho branco seco
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Azeite de oliva extra virgem a gosto
- 1 kg de batata bolinha cortada ao meio

Para o molho:

- 2 xícaras de Queijo Azul Tirolez picado grosseiramente
- 1/4 xícaras de Creme de Leite Fresco Tirolez
- 1/3 xícaras de hortelã fresca picada

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 200°C. Tempere a paleta de cordeiro com sal e pimenta-do-reino.

Em uma assadeira, disponha a panela e coloque as folhas de louro e as cabeças de alho cortadas ao meio.

Regue com o vinho branco e com azeite.

Cubra com papel-alumínio e leve para assar por 1h30 aproximadamente.

Retire o papel-alumínio e coloque as batatas bolinhas na assadeira. Asse por mais 30 minutos ou até dourar.

Para o molho: Coloque o Queijo Azul Tirolez e o Creme de Leite Fresco Tirolez em uma panela e leve para derreter no fogo baixo.

Não deixe derreter por completo para ficar com alguns pedaços de queijo.

Misture metade da hortelã picada e cubra a paleta de cordeiro. Sirva com mais hortelã picada por cima e as batatas.