

Fricassé de cordeiro

Deliciosas costoletas de Cordeiro com alface

Para 6 pessoas Tempo de preparação: 20 minutos Tempo de cozedura: 40 minutos

- 2 Alfaces grandes
- 6 costoletas temperadas com sal
- Azeite
- Salsa picada fresca
- 2 ovos
- Sumo de 2 limões
- 3 cebolas cortadas

- 1 Coloque o azeite numa frigideira e refogue as cebolas.
- 2 Aqueça o azeite e cozinhe as costoletas de cordeiro temperadas até cozinhar em ambos os lados.
- 3 Lave as folhas da alface com água e sem remover toda a , coloque-as sobre as costoletas de cordeiro.
- 4 Adicione a salsa fresca, tape, e cozinhe em lume médio, virando as costoletas ocasionalmente.
- 5 Quando a alface estiver cozinhada (com aspecto suave e amolecida) e as costoletas estiverem (aproximadamente 30-40 minutos), remova do lume e deixe arrefecer durante aproximadamente 5

minutos. Entretanto, misture os ovos usando um misturador e adicione lentamente o sumo da limão. Usando uma concha, ponha um pouco de molho das costoletas na mistura dos ovos/ limão enquanto o misturador os bate continuamente. Adicione quase toda a quantidade do sumo (que nesta altura já deve estar à mesma temperatura que a panela).

- 6 Esvazie a mistura do ovo na bandeja e usando uma colher de pau, misture-os vigorosamente para evitar que cozam rapidamente.



Caçarola grande

OU



Frigideira antiaderente de 30 cm

