

*Carré suíno
com batatas assadas
e vagens*

Carne Suína
Brasileira



Carré suíno com batatas assadas e vagens

(Rende 8 a 10 porções)

*2,5 Kg de carré suíno
2 dentes de alho picados
1 cebola grande picada
2 xícaras (chá) de vinho branco seco
1/4 xícara (chá) de azeite
8 batatas pequenas, cortadas em pedaços
300 g de vagem macarrão
1 cenoura cortada em fitas (use o descascador de batatas ou mandolim)
Sal e pimenta calabresa a gosto*

Tempere a carne com sal e pimenta, esfregando em toda superfície. Em uma tigela, misture o alho, a cebola, o vinho e 2 colheres (sopa) do azeite. Derrame esta mistura sobre a carne, cubra e deixe marinar por 2 horas ou de um dia para o outro na geladeira. Transfira o carré para uma assadeira junto com os temperos, cubra com papel-alumínio e asse em forno quente (200°C), preaquecido, por 1 hora. Retire o papel e continue assando por mais 40 minutos, regando com o caldo da assadeira.

Nos últimos 20 minutos, junte as batatas e a vagem, regue com o molho e continue assando até o carré dourar e as batatas ficarem cozidas. Sirva o carré com as batatas e as vagens ao lado, decore com as fitas de cenoura e polvilhe mais pimenta, se desejar.