



RISTORANTE CLUB

Costoletas de cordeiro gratinadas em crosta de azeitonas pretas de Taggia com tortinha de batata e espinafre ao natural ao molho de carne

Ingredientes para 5 pessoas

2 lombos de cordeiro, 8 costeletas
150 g de pão de fôrma
50 g de tutano de vitela
50 g de manteiga
125 g de azeitonas de Taggia
Sal o quanto basta
2 ramos de tomilho
Pimenta o quanto basta
20 ml de azeite extra virgem
500 g de batata
2 alhos-porro
100 ml de molho de carne
1 kg de espinafre

Modo de preparo

Costoletas de cordeiro gratinadas em crosta de azeitonas pretas de Taggia

Bata as azeitonas com o pão, o tutano, a manteiga e o tomilho. Estenda a massa, formando uma espessura de 3 mm, entre duas folhas de papel manteiga.

Doure o cordeiro, cubra-o com a massa de azeitonas e cozinhe no forno.

Tortinha de batata

Corte as batatas em fatias de 2 mm, coloque no tabuleiro forrado com papel manteiga intercalando as camadas com alho-porro cortado bem fino e salpicando com sal (deverá ficar com uma altura de pelo menos 2 cm).

Cubra o tabuleiro com papel alumínio, coloque no forno a 150 °C por 50 minutos.

Retire do forno e comprima (coloque sob um peso) e leve à geladeira para esfriar.

Os espinafres devem ser cozidos com um fio de óleo, sal e pimenta numa frigideira coberta.

Para completar o prato, acrescente o molho de carne.