

A COLHEITA

COSTELAS DE BOI COM PIMENTA TRICOLOR

DIFICULDADE MÉDIA / PARA 2 PESSOAS
PARA DEIXAR UMA BOA IMPRESSÃO, SERVIR COM
GATONEGRO 9 LIVES RESERVA CARMENERE

INGREDIENTES

Costelas de boi, Pimenta tricolor, Vinho tinto, 1 limão

PARA O MOLHO CHIMICHURRI

Pimentões assados, Alho, Pimenta, Azeite de oliva

PARA O MOLHO CRIOULO

3 dentes de alho, 1 colher de sopa de orégano, 1 colher de sopa de alho moído, 1 colher de sopa de pimenta, 1 punhado grande de salsa fresca, 1 xícara de azeite natural, 1/2 xícara de vinagre

PARA O MOLHO DE VINHO

1 xícara de vinho tinto, 1 xícara de caldo vegetal

Tempere a carne com azeite de oliva, o sal e todos os três tipos de pimenta moída. Doure ambos os lados da carne em uma panela. Asse por 15 - 20 minutos em um forno pré-aquecido a 222 °C (430 °F) com um pouco de casca de limão.

Para preparar o molho chimichurri, pique a salsa e o alho bem finos. Combine-os com o resto dos ingredientes e deixe tudo de lado.

Para preparar o molho crioulo, enrole os dois pimentões em papel alumínio e coloque-os no forno com bastante azeite de oliva, sal e orégano. Deixe-os cozinhar até ficarem macios. Deixe esfriar e pique-os em pequenos cubos. Combine com um dente de alho picado, sal e pimenta. Faça uma maceração em azeite de oliva.

Para preparar o molho de vinho, você deve misturar uma xícara de vinho com meia xícara de caldo de legumes. Tempere com pimenta moída e uma folha de louro. Deixe o líquido ferver e reduzir pela metade. Coe e reserve por alguns minutos antes de servir. Sinta o sabor da carne suculenta.

**Dica: Quanto mais grossa a carne,
mais tempo deve passar no forno.**