

# Uma receita com **personalidade** e muitos aromas

**O** molho pesto, com manjeriço, é um clássico da cozinha italiana, especialmente acompanhando um bom espaguete ou uma cesta de pães artesanais. Mas a receita desta edição propõe uma releitura tanto do molho, que leva hortelã, quanto do acompanhamento, cordeiro – ambos bastante presentes na culinária do Oriente Médio.

A carne de cordeiro não é unanimidade, mas pode surpreender pela leveza e pelo sabor. O segredo, garante o *chef* Davi Rodrigues, está no preparo correto de cada corte. “Além disso, é uma opção que transita muito bem de pratos com elaboração mais requintada, em ocasiões especiais, até o churrasco informal com amigos”, destaca o *chef*.

## • DICA DO VINHO



Para harmonizar com a doçura e a complexidade das ervas presentes na receita, a dica é o **Amorino Montepulciano d'Abruzzo DOC**. Vinho com corpo denso e untuoso, possui aroma de frutas negras em compota, leves notas de cacau e especiarias, como pimenta preta. Apresenta taninos potentes e sedosos, com boa acidez e excelente permanência em boca. Ideal servir entre 16°C e 18°C e, preferencialmente, após uma hora de decanter.

Fotos: Mada Rodrigues/Divulgação/GS



• ELAS GOURMET

## COMO FAZER

### Picanha de cordeiro ao pesto de hortelã

#### INGREDIENTES

- 1 kg de picanha de cordeiro
- 50 ml de azeite de oliva
- 40 g de manteiga sem sal

#### Marinada (24 horas antes do preparo)

- 300 ml de vinho branco seco
- 300 ml de água mineral sem gás
- 3 dentes de alho esmagados
- 1 limão siciliano
- 1 cebola em rodelas
- 1 ramo de alecrim
- 1 ramo de sálvia
- 6 folhas de louro
- 1 colher (café) de ervas finas
- Sal e pimenta a gosto

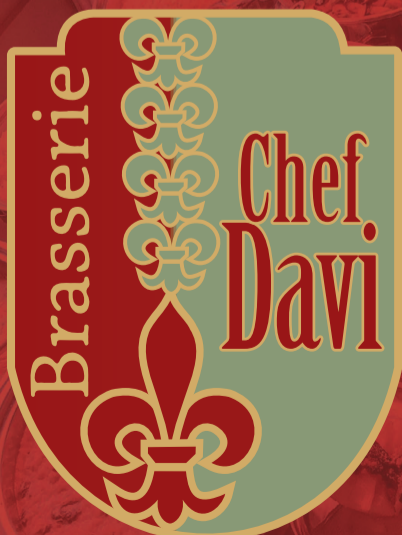
#### PESTO DE HORTELÃ

- 1 maço de hortelã
- 1 maço de salsa
- 1/2 cebola pequena
- 1 dente de alho
- 200 ml de azeite de oliva extravirgem
- Nozes quebradas
- Sal e pimenta a gosto

**PREPARO** – Em uma vasilha com tampa, coloque todos os ingredientes da marinada. Mergulhe a peça inteira do cordeiro e deixe descansando de 12 a 24 horas na geladeira. Passado o tempo de marinar, aqueça o azeite e a manteiga em uma panela e adicione a picanha inteira, sem a água da marinada. Deixe a carne selar em todos os lados, até que toda a peça fique dourada. Enrole em papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 180 graus por aproximadamente 30 minutos. Abra o papel-alumínio e deixe por mais 10 minutos.

Durante o tempo de cocção ao forno, prepare o pesto. Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto as nozes. Bata o suficiente para que ainda restem pequenos pedaços das ervas. Acrescente as nozes picadas, sem bater.

Retire a carne do forno. Utilize uma faca bem afiada para o corte da picanha. Coloque fatias de cordeiro sobre um prato. Delicadamente, aqueça o pesto de hortelã, sem deixar cozinhar. Cubra as fatias de cordeiro com o molho e sirva bem quente, com batatas rústicas ou outra forma de batata a seu gosto.



*Ideal para momentos especiais*  
**Eventos, reuniões e jantares Românticos**

📍 Rua Marechal Deodoro, 103 | Santa Cruz do Sul - RS

[www.chefdavi.com.br](http://www.chefdavi.com.br) ou 51 3056-4009