

## Carré de Borrego em Crosta de Ervas

**VITACRESS**

*Naturalmente  
nutritivo!*

6 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 1 hora e 30 minutos

### **Ingredientes:**

- 1 embalagem de Salsa lavada VITACRESS;
- 1 embalagem de Coentros lavados VITACRESS;
- 2 embalagens de Batatas Primor VITACRESS;
- 1 carré de borrego com cerca de 1.250kg;
- 150 g de miolo de pão seco;
- 4 dentes de alho;
- 100 g de manteiga amolecida;
- 3 colheres (de sopa) de mostarda;
- 1 dl de azeite;
- Sal e pimenta q.b..



### **Preparação:**

Tempere o carré de sal e pimenta e coloque-o numa assadeira. Ligue o forno a 200 graus. Disponha as Batatinhas Primor VITACRESS num pirex, tempere-as de sal, regue-as com o azeite e leve ao forno durante 40 minutos. Pique o pão grosseiramente na 1-2-3. Deite a manteiga numa tigela e bata-a durante 5 minutos; junte-lhe o alho, a Salsa e os Coentros VITACRESS, a mostarda e o pão picado. Misture bem. Quando faltarem 20 minutos para retirar as batatinhas do forno junte-lhes 3 colheres (sopa) da mistura do pão, mexa, e deixe terminar de assar. Entretanto, barre o carré de borrego com a restante mistura e leve-o a assar durante 40 minutos. Sirva-o com as batatinhas.