



Ingredients

- 1 kg de copa-lombo Alegra
- 300 g de cebola em moagem
- 5 ramos de alecrim
- 500 ml de vinho tinto
- 2 latas de tomates pelados
- Azeite de oliva a gosto
- 200 g de cenoura

Preparation Method

- 01(Português) Descascar as maçãs, cortar em macedoine e espremer o suco de limão para não oxidar e escurecer.
- 02(Português) Levar uma panela com as maçãs e a água ao fogo e cozinhar, com a panela tampada, por aproximadamente 30 minutos.
- 03(Português) Quando as maçãs estiverem cozidas e se desmanchando, amassá-las com o auxílio de uma colher ou, se necessário, processá-las em um processador de alimentos.
- 04(Português) Retornar o preparo ao fogo, acrescentar a manteiga e temperar com sal e pimenta-do-reino. Cozinhar em fogo baixo até obter a consistência de purê. Reservar.
- 05(Português) Temperar as costeletas com sal e pimenta-do-reino.



- 06(Português) Levar uma frigideira alta com um pouco de óleo ao fogo e, quando estiver bem quente, dourar as costeletas uniformemente de ambos os lados. Servir com o purê de maçã.
-