

Receita de Navarin d'Agneau

Receita de Navarin d'Agneau é mais um clássico francês testado pelo blog!



A **receita de Navarin d'Agneau** é quase uma versão do *Boeuf Bourguignon* feita com carne de carneiro ou ovelha. Apesar de levar vários ingredientes, não exige um trabalho mega complexo.

Navarin d'Agneau é para mim uma **receita de** trabalho mediano, tudo depende do capricho que você coloca no preparo de cada um dos elementos. Mas não é nada além de um saborosíssimo ensopado com legumes! Gostei muito e já quero repetir.

Segue abaixo a **receita de Navarin d'Agneau**, com medidas para servir muito bem quatro pessoas. Ideal para o clima frio!

Receita de Navarin d'Agneau

Ingredientes



- 750 g de carne de ovelha (eu usei paleta desossada);
- 1 colher rasa de farinha de trigo;
- 2 colheres de sopa de azeite;
- 2 dentes de alho;
- 1/2 copo de vinho branco seco;
- Tomilho e louro;
- 12 batatas baby;
- 1 cenoura grande;
- cebolinha;
- 150 g de vagem fresca;
- 14 cogumelos Paris;
- Sal, pimenta e cominho;
- Pão fresco para acompanhar.

Modo de preparo

Corte a carne em cubos de tamanho médio e tempere com sal, pimenta e uma pitada de cominho. Aqueça uma caçarola grande e coloque azeite para dourar a carne. Para evitar que solte água, doure metade de cada vez e reserve em um bowl.



Adicione mais uma colher de azeite, a farinha e o alho, e refogue por dois minutos. Adicione duas folhas de louro e 6 ramos de tomilho e tire do fogo para adicionar o vinho. Misture bem e leve de volta ao fogo.

Adicione a carne e deixe cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 40 min, adicionando água aos poucos, para ir formando o caldo. Enquanto isso, lave e descasque as batatinhas, limpe os cogumelos, a cebolinha, as vagens e a cenoura. Branqueie as vagens e a cenoura cortada em palitos (não é obrigatório, mas achei que fica mais gostoso).







Refogue os cogumelos inteiros e a cebolinha cortada em partes (em quantidade que quiser, eu usei dois talos). Após cozinhar a carne por 40 min (ou até estar bem macia e saborosa) adicione as batatinhas descascadas. Quando a batata estiver cozida, adicione os outros legumes, misture bem, cozinhe por mais 3 min. e está pronto para servir!



Confira lista de **receitas francesas** clássicas que já foram testadas pelo blog [neste link aqui!](#)