

# Aspargos Assados e Chuleta de Ovelha

*Dica de almoço fácil para domingo de Páscoa.*



Eu amo **aspargos** pela facilidade e rapidez com que podem ser preparados. Esta receita nada mais é do que uma dica para quem procura por uma receita diferente para preparar no almoço de domingo de Páscoa, sem precisar de muito trabalho ou esforço.

Espero que apreciem! Medidas para duas pessoas.

**Aspargos Assados e Chuleta de Ovelha**



### ***Ingredientes***

- 6 chuletas de ovelha (comprei pequenas, mas a quantidade depende de sua fome e do tamanho das que encontrar);
- 1 maço de **aspargos frescos**;
- 3 ramos de alecrim;
- Dentes de alho com casca (quantidade ao seu gosto);
- Azeite;
- Sal grosso, pimenta moída na hora;
- Salada, arroz, purê de batatas ou cuscuz para acompanhar.

### ***Modo de preparo***

Tempere as chuletas com sal grosso, pimenta e um dos ramos de alecrim picados e reserve. Lave os aspargos, seque bem com um papel toalha e quebre o talo, separando a parte mais rígida para usar em outros preparos (veja mais infos neste post [aqui](#)).

Pré-aqueça o forno em 180 graus (ou um pouco acima da média). Aqueça uma frigideira com um fio de azeite. Quando estiver bem quente, coloque as chuletinhas de ovelha para selar por 3 min. de cada lado (dependendo da espessura, pode ser um pouco mais) juntamente com os dentes de alho. Não se preocupe em completar

o cozimento, pois ele será finalizado no forno.

Coloque os aspargos em uma forma com papel manteiga. Coloque um pouco de azeite e sal grosso sobre eles. Coloque as chuletas de ovelha seladas, os dois ramos de alecrim restantes e os dentes de alho na mesma bandeja e leve ao forno quente por 10 min. (ou até que o ponto esteja de seu agrado. O correto é rosê, mas se preferir, pode deixar mais 3 ou 5 min., dependendo do seu forno. Sirva com algum dos acompanhamentos sugeridos na lista de ingredientes.

