

BORREGO NO TACHO DE BARRO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 2 HORAS + 1 HORA E 30 MINUTOS

- 1 kg de borrego com pouco osso cortado em pedaços
- 80 ml de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 tomates cortados em rodela meia-lua
- 1 folha de louro
- 1 raminho de salsa atado
- 2 colheres de chá de massa de pimentão
- 250 ml de vinho branco
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere o borrego com sal, pimenta, os alhos, a massa de pimentão e a folha de louro. Envolve tudo muito bem. Deixe de tempero durante 2 horas.
2. Num tacho, de preferência de barro, leve ao lume o azeite, a cebola e o tomate. Mexa e deixe refogar sem deixar alourar.
3. Junte o borrego, o ramo de salsa, o vinho branco. Mexa e tape. Deixe estufar em lume brando durante 1 hora e 15 minutos. Caso o molho seque muito, acrescente um pouco de água. Depois da carne tenrinha, sirva acompanhado de batatas cozidas.

Custo: 9.00 € ; Custo por pessoa: 2.25 €

<http://www.saborintenso.com/f16/borrego-no-tacho-barro-10984/>

www.saborintenso.com