

CABRITO ASSADO

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 10 MINUTOS

- 1,5 kg de cabrito
- 1 colher de sopa bem cheia de massa de pimentão
- 4 dentes de alho picados
- 3 folhas de louro
- 1 cebola cortada em rodelas meia-lua
- Raminhos de salsa
- 500 ml de vinho branco
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- 1 kg de batatinhas para assar
- 30 ml de azeite
- 2 colheres de sopa de banha
- 200 ml de caldo de carne



PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, tempere o cabrito com sal, pimenta, os alhos picados e a massa de pimentão. Misture tudo.
Junte as folhas de louro, as rodelas de cebola e os raminhos de salsa.
Regue tudo com o vinho branco e guarde no frigorífico de um dia para o outro.
2. No dia seguinte, tempere as batatas com sal, pimenta e metade do azeite. Misture tudo.
3. Num tabuleiro de ir ao forno, coloque no fundo os raminhos de salsa, a cebola e as folhas de louro. Por cima, coloque a carne e à volta da carne espalhe as batatas.
Regue tudo com o marinado da carne, o caldo de carne e o restante azeite.
Por cima, espalhe pedacinhos de banha.
4. Leve ao forno pré-aquecidos nos 200° durante 1 hora e 10 minutos.
A meio do tempo, vire a carne para ficar loira de ambos os lados.
Depois do cabrito assado, acompanhe com grelos e sirva.

Custo: 18.00 € ; Custo por pessoa: 4.50 €

<http://www.saborintenso.com/f16/cabrito-assado-11667/>