

PERNA DE BORREGO ASSADA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 20M + 30M + 1H30

- 1 perna de borrego com cerca de 1800g
- 1500g de batatas para assar
- 2 colheres de sopa de banha
- 2 colheres de sopa de massa de pimentão
- 6 dentes de alho picados
- 1 cebola bem picadinha
- 125 ml de azeite
- 2 folhas de louro
- 500 ml de vinho branco
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- Colorau q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte a massa de pimentão, a banha, metade dos alhos, pimenta e sal. Pouco, porque a massa de pimentão já é salgada.
Misture tudo com um garfo.
2. Coloque a perna de borrego num tabuleiro de ir ao forno.
Barre toda a perna com a mistura de massa de pimentão.
Deixe a tomar gosto durante 30 minutos.
3. Numa tigela, tempere as batatas com sal, pimenta e colorau.
Junte os restantes alhos, a cebola e o azeite.
Mexe e deixe tomar gosto durante 30 minutos.
4. Passado os 30 minutos, coloque no tabuleiro, as folhas de louro e as batatas à volta da carne.
Junte o vinho branco ao marinado das batatas, mexa e regue as batatas e a carne.
5. Leve ao forno nos 160° durante 1 hora e meia.
A meio do tempo, vire a perna de borrego e se necessário, acrescente um pouco de água para o molho não secar.
Depois da carne assada está pronto a servir.

Custo: 13.00 € ; Custo por pessoa: 2.16 €

<http://www.saborintenso.com/f16/perna-borrego-assada-4844/>

www.saborintenso.com