

BORREGO FRITO À ALENTEJANA

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1200g de carne de borrego cortado em pedaços
1 raminho de salsa atado
4 dentes de alho picados
2 folhas de louro
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Colorau q.b.
4dl de vinho branco
1 cebola picada
1 colher de sopa de banha
1 colher de chá de massa de pimentão
3 colheres de sopa de vinagre



PREPARAÇÃO

Tempere a carne com sal, pimenta, colorau, os alhos e mexa tudo muito bem.

Junte as folhas de louro, o raminho de salsa, o vinho branco e deixe de tempero 30 minutos.

Num tacho, leve ao lume a banha e deixe aquecer. Junte a cebola e deixe refogar.

Quando a cebola começar a alourar, junte os pedaços de borrego bem escorridos e deixe fritar até começar a ganhar cor.

Depois da carne ganhar cor, junte aos poucos o marinado e deixe fritar com atenção para não secar o molho.

Se o marinado acabar antes da carne ficar tenra, junte água aos poucos.

Passado cerca de 1 hora a carne já está tenra, junte a massa de pimentão e o vinagre. Mexa e deixe fritar mais 5 minutos.

Passado 5 minutos está pronto a servir.

Decore com pimento vermelho cortado em rodelas e pickles.

Acompanhe com batata frita e ervilhas.

Custo: 12.50 € ; Custo por pessoa: 2.50 €

<http://www.saborintenso.com/f16/borrego-frito-alentejana-815/>