

CALDEIRADA DE CORDEIRO DE LEITE COM ESPUMANTE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1 kg de cordeiro de leite cortado em pedaços e os respectivos miúdos
2 dentes de alho esmagados
1 folha de louro
1 malagueta
1 raminho de salsa
1 raminho de alecrim
50g de banha de porco
2 colheres de sopa de azeite
1 cebola grande cortada em rodela meia lua
1 pimento verde cortado em tiras
380g de tomates maduros sem pele e sem sementes cortados em cubos
800g de batatas cortadas em cubos
500 ml de espumante bruto
Sal q.b.
Colorau q.b.



Tempo de preparação: 3 horas + 1 hora
Custo: 13.00 € | Custo por pessoa: 2.60 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/caldeirada-cordeiro-leite-espumante-35733/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, tempere o cordeiro com sal e colorau. Junte os alhos e envolva bem. Junte o raminho de alecrim, a folha de louro, o raminho de salsa e a malagueta. Regue tudo com o espumante e deixe marinar durante 3 horas.
2. Num tacho, leve ao lume a banha e deixe aquecer. Frite a carne e os miúdos escorridos. Quando a carne estiver loirinha, retire-a para um prato.
3. À gordura que ficou, junte o azeite, a cebola, o tomate e o pimento. Mexa e deixe refogar em lume forte durante 2 minutos.
4. Volte a juntar os pedaços de carne e adicione as batatas. Envolva tudo muito bem. Junte todo o marinado. Tape e deixe cozinhar em lume médio entre 30 a 40 minutos. Depois de cozido está pronto a servir. Acompanhe este prato com fatias de pão frito. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com