

# Cabrito de Torres Novas

## INGREDIENTES

Para 9 pessoas:

1 cabrito com cerca de 5 kg

1 cabeça grande de alho

3 folhas de louro

1 ramo de salsa

Sal Marinho Rui Simeão

Colorau

Azeite Valle Madruga

Banha

Massa "catalão"

Piripiri

Vinho branco



## PREPARAÇÃO

Trincha-se o cabrito e amassam-se os restantes ingredientes (à exceção da salsa e do vinho branco) até formar uma pasta.

De seguida, barra-se a carne com a massa, salpica-se com o vinho e a salsa picada e leva-se ao forno a assar.

Acompanha-se com grelos cozidos e batatas assadas no forno.

Estas últimas preparam-se do seguinte modo: dispõem-se as batatas num tabuleiro, em conjunto com cebola picada, alhos, louro, azeite, massa de pimentão, colorau, sal, água e um pouco de vinho branco.

Levam-se ao forno até ficarem lourinhas.

