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

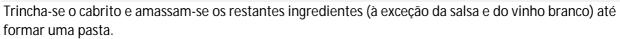
Banha

Massa "catalão"

Piripíri

Vinho branco





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.





