

Ensopado de Borrego Terrincho

Receita cedida por Taberna do Carró

INGREDIENTES

Para 4 pessoas:

1,5 kg de Borrego Terrincho – DOP

1 kg de batatas

2 cebolas grandes

5 dentes de alho

1 folha de louro

1 ramo de salsa

2 tomates

1 malagueta grande

2 colheres de sopa de azeite Valle Madruga

Sal Marinho Rui Simeão

1 copo de vinho branco Quinta Valle Madruga Colheita Seleccionada 2016

Pão saloio q.b.



PREPARAÇÃO

Coloca-se tudo em cru dentro de um tacho exceto as batatas, o pão e o vinho.

Deixa-se apurar e rega-se com um copo de vinho branco.

Quando o borrego estiver a meio cozer, mistura-se 1 kg de batatas aos cubos.

Depois de pronto colocam-se fatias de pão saloio no fundo da travessa, sobre o qual se vai colocar a carne, as batatas e o caldo.

