

Cabrito Estonado de Oleiros

Prato típico

INGREDIENTES

15 Dentes de alho;
5 colheres de Azeite Truncado;
1 cabrito;
1 colher de sopa de colorau;
1 colher de sopa de pimenta;
sal Marinho Rui Simeãoq.b.;
3 dl de vinho branco doispontocinco



PREPARAÇÃO

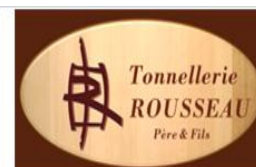
Deve-se limpar bem o cabrito.

Fazer uma pasta de tempero com o colorau, o azeite, os dentes de alho picados, a pimenta e o sal e barrar o cabrito, por dentro e por fora, com esta pasta.

De seguida, levar ao forno em assadeira de barro, se possível colocando a carne sobre uma grade feita com uns paus de loureiro, normalmente usados nas espetadas.

Enquanto estiver a assar, ir regando com o vinho.

Deve-se servir acompanhado por batatas assadas e esparregado.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

