

Cabrito assado no forno Serra do Caramulo

Receita da Confraria do Cabrito do Caramulo

INGREDIENTES:

1 Cabrito 3 a 5 Kg. (sem fressura)
6 dentes de alho
1 folhas de louro
1, 5 colher de sopa de colorau
1 ramo de Salsa;
sal grosso q.b.
0,5 lt. vinho branco
6 colheres sopa de azeite
2,5 colher de sopa de banha de porco.



PREPARAÇÃO:

Começa-se por limpar o Cabrito, retirar a fressura e cortando-o em pedaços grandes; barram-se com uma papa feita com o sal grosso, alhos esmagados, colorau, o louro, o azeite, e a banha.

Coloca-se os pedaços do cabrito numa assadeira de barro preto de Molelos e junta-se o ramo de salsa e um pouco de vinho branco, deverá ficar assim temperado de um dia para o outro.

Leva-se ao forno de lenha bem quente e quando o cabrito se apresentar meio assado, começa a regar-se com o vinho branco (de vez em quando). O cabrito deve ficar bem tostado.

Serve-se com batatinhas assadas, arroz de miúdos feito com a fressura do cabrito e grelos salteados.