

Cabrito com cogumelos



Ingredientes: 1 quilogramas de cabrito
1 colher de sopa de banha
1 colher de sopa de azeite
1 unidade de cebola
2 unidade de dentes de alho
0 totaste de sal & pimenta branca
0 decilitro de brandy
0 totaste de caldo de carne
0,5 chávena de polpa de tomate
1 molho de coentros

Instruções de preparação:

Limpe a carne e corte-a aos cubos. Numa caçarola, derreta a banha e o azeite e frite os cubos de carne. Junte a cebola e os alhos, ambos picados finamente, deixe refogar e tempere com sal e pimenta. Regue com o brandy e flambeie. Espere que apague e acrescente o caldo de galinha. Junte também o ramo de cheiros e a polpa de tomate. Tape a caçarola e cozinhe em lume brando durante cerca de 50 minutos. Entretanto, escorra os cogumelos e salteie-os na manteiga. Junte os cogumelos à carne 5 minutos antes do final da cozedura. Sirva acompanhado com brócolos cozidos.

Sugestões Adicionais: