

Cabrito com Alecrim



Ingredientes: 400 grama de pernil de cabrito

400 grama de pernil de cabrito

1 unidade de cebola picada

1 unidade de cebola picada

2 dente de alho

2 dente de alho

4 colher de sopa de azeite

4 colher de sopa de azeite

1 chávena de vinho branco

1 colher de chá de alecrim fresco

1 chávena de vinho branco

1 colher de chá de alecrim fresco

0 unidade de sumo de meio limão

0 unidade de sumo de meio limão

0 unidade de sal

0 unidade de sal

0 unidade de pimenta

0 unidade de pimenta

Instruções de preparação:

Limpe a carne e tempere com sal, pimenta e sumo de limão e deixe marinar. Frite ligeiramente a carne em 2 colheres de azeite e reserve. Refogue a cebola e os alhos no azeite restante. Junte a carne, regue com o vinho branco, adicione o alecrim e deixe cozinhar durante cerca de 20 minutos, com o tacho tapado.

Sugestões Adicionais: