

Cabrito Assado no forno



Ingredientes: 1 unidade de cabrito medio

1 unidade de cabrito medio
125 grama de margarina
125 grama de margarina
100 grama de toucinho
100 grama de toucinho
4 unidade de cebolas
4 unidade de cebolas
4 dente de alho
2 load de louro
4 dente de alho
2 load de louro
1 unidade de ramo de salsa
1 unidade de ramo de salsa
2 decilitro de vinho branco
2 decilitro de vinho branco
1 colher de chá de colorau
1 colher de chá de colorau
0 unidade de sal
0 unidade de pimenta
0 unidade de sal
0 unidade de pimenta
500 grama de batatas
500 grama de batatas

Instruções de preparação:

Limpe o cabrito e barre-o com uma mistura de 2 cebolas picadas, os alhos e o toucinho, 50g de margarina, colorau, 1 decilitro de vinho branco, com sal e pimenta. Faça uma cama com as

restantes cebolas cortadas em rodela, num pirex e sobreponha o cabrito, um ramo da salsa e o louro, e deixe marinar. Acrescente o restante vinho e as batatas cortadas em quartos e tempere com sal e pimenta. Espalhe pequenas nozes da restante margarina sobre o cabrito e as batatas e leve a assar ao forno, regando de vez em quando com o molho.

Sugestões Adicionais: