

Número	25	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	CABRITO MONTÊS (Valença do Minho)				

Cabrito Montês (Valença do Minho)

O cabrito após limpo e bem lavado com vinho branco, corta-se em pedaços e coloca-se em vinha d'alhos, pelo menos de um dia para o outro. De seguida prepara-se uma marinada, numa assadeira de barro, constituída pelos mais requintados temperos, onde não falta o alho, o sal, o vinho, o louro, a pimenta, a cebola entre outros e embebeda-se o cabrito, aos poucos até encher a assadeira. Coloca-se no tradicional forno a lenha. Acompanha-se o cabrito com batatas alouradas e arroz de forno, salpicado e aromatizado com os miúdos do cabrito.