

Número	26	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	CALDEIRADA DE CABRITO À TRANSMONTANA				

Caldeirada de cabrito à transmontana

Ingredientes: (para 6 pessoas)

- 1 cabrito com 1 mês (cerca de 2 Kg limpos);
- 1 kg de batatas;
- 6 cebolas;
- 10 dentes de alho;
- 6 tomates médios;
- 2 pimentões;
- 1 ramo de salsa grande;
- 2 dl de azeite;
- 3 dl de vinho branco, sal e picante

Modo de preparação:

Corta-se o cabrito aos bocados e barra-se com os dentes de alho, sal e picante pisados. Colocam-se num tacho camadas alternadas de cebolas às rodelas, a cabeça e os ossos maiores do cabrito, rodelas de batatas e os tomates limpos das peles e sementes, sendo a última camada de cebola e tomate. Rega-se com o azeite e o vinho. Junta-se a salsa e os pimentos às tiras. Junta-se a salsa e os pimentos às tiras. Leva-se ao lume forte até ferver e deixa-se cozer em lume brando cerca de duas horas e meia, tendo o cuidado de conservar sempre o tacho tapado. Sacode-se o preparado de vez em quando sem mexer.