

Número	27	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>CABRITO ASSADO À BELA CASEIRA</b>				

## Cabrito assado à bela caseira

### Ingredientes:

- 1 cabrito novo com 4 ou 5 kg
- 200 gr de toucinho
- 250 gr de chouriço
- 4 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- 2 folhas de louro
- 2 malaguetas
- 1 clh de chá de colorau
- 100 gr de banha
- 3 cenouras
- 3 cebolas
- 5 dl de vinho branco seco
- vinagre e sal q.b.

### Modo de preparação:

Arranje o cabrito como habitualmente. Corte-o ao meio e disponha-o numa assadeira de barro. Para temperar o cabrito, passe pela máquina o toucinho, o chouriço, os dentes de alho, a salsa e a malagueta. Junte o colorau, a banha, umas gotas de vinagre e tempere com sal. Barre o cabrito com este preparado e deixe-o no frigorífico até ao dia seguinte.

Adicione-lhe as cenouras e as cebolas cortadas às rodelas e leve ao forno a assar. Refresque com o vinho branco. Asse lentamente e vá regando com o próprio molho.

A meio da assadura introduza na assadeira batatinhas novas ou aos gomos e deixe assar junto com o cabrito. Sirva quente acompanhado com arroz de ervilhas frescas.