

Número	35	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	CABRITO ASSADO À SERRA D'ARGA				

Cabrito Assado à Serra d'Arga

Ingredientes: (para 8 Pessoas)

- 1 Cabrito da Serra d'Arga de 4 a 5 Kg.
- Alho
- Salsa e cebola
- Pimenta Branca
- Pimentão
- Vinho Branco e Vinagre
- Sal Grosso

Para o Arroz de Carqueija

- 1 Kg de Arroz
- 1 galinha do campo
- presunto da Montaria q.b.
- rebentos de carqueija q.b.
- 1 cebola
- 1 ramo de salsa.

Modo de preparação:

Depois do Cabrito bem amanhado é cortado em pedaços e colocado numa boa vinha de alhos durante 24 horas.

No dia seguinte prepara-se uma assadeira de barro em que se coloca previamente uma base de cebola , pequenas rodela de cenoura e salsa. Depois de tudo pronto rega-se com um bom vinho branco verde e vai ao forno durante 40 minutos. Vai-se voltando as peças de carne e regando com a vinha de alhos.

Mais ao menos a meio tempo colocam-se as batatas que ficam a assar até ao fim.

Para o Arroz de Carqueija prepara-se um caldo que é produto da cozedura de uma galinha do campo e um pedaço de presunto da Montaria.

Para 1 quilo de arroz são necessários mais ou menos 2 litros de caldo. Põe-se no caldo uma boa manada de rebentos de carqueija bem lavados, 1 cebola e 1 ramo de salsa.