

Número	36	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	CABRITO ASSADO NO FORNO				

Cabrito assado no forno

Ingredientes: (para 10 pessoas)

- > cabrito (7/8 kg)
- > azeite (1 garrafa)
- > manteiga (só para untar)
- > sal
- > colorau picante q.b.
- > colorau doce q.b.
- > vinho branco maduro (1 garrafa);
- > alho (6/7 dentes de alho);
- > limão para temperar q.b.

Modo de preparação:

Tempera-se o cabrito com os ingredientes referidos e vai ao forno durante +/- 2 horas. A meio do assado, este deve virar-se para que se asse bem.

O cabrito deve ser acompanhado com batata pequena, que se deve passar pela frigideira durante alguns minutos. Estas batatas devem seguidamente ser colocadas junto do cabrito, para que tomem o gosto durante 45 minutos. Pode ainda, acompanhar-se com arroz de forno.