

Número	37	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	CABRITO ASSADO À MODA DE MONÇÃO				

Cabrito assado à moda de Monção

Quando estiver pronto coloca-se o cabrito numa travessa e enfeita-se com ramos de salsa e azeitonas. O arroz é adornado com rodas de chouriço e tiras de presunto.

Ingredientes:

- >cabrito
- >açafrão
- Para o tempero :
 - >vinagre q.b.
 - >pimenta q.b.
 - >sal q.b.
 - >alho bem socado q.b.
 - >salsa bem picada
 - >cebola bem picada
- Para o arroz:
 - >galinha
 - >naco de presunto
 - >carne de vaca
 - >2 kg de arroz
 - >açafrão
 - >chouriço
 - >salsa e azeitonas

Modo de preparação:

Depois de manter o cabrito durante 1 noite em água e sal, barra-se com uma pasta preparada com os ingredientes acima discriminados, tanto por dentro como por fora. Esta operação repete-se por 3 ou 4 vezes. No dia seguinte limpa-se o cabrito com um pano para retirar o excesso de cebola e do molho que habitualmente acumula por dentro.

Num pouco de água de cozer carnes, mistura-se uma carteirinha de açafrão e barra-se o cabrito muito bem e espetam-se bocados de presunto e tiras de toucinho. Leva-se ao forno

Entretanto prepara-se o arroz. Faz-se uma calda de carnes cozendo a galinha, o presunto e a carne de vaca. Para cada 2 kg de arroz é necessário 4 litros de calda. Junta-se uma carteirinha de açafrão, umas rodas de cebola e um ramo de salsa. Junta-se a calda com o arroz e vai a cozer ao forno em alguidar, por cima do qual se coloca o cabrito a assar assente numas varas de loureiro.