

Número	44	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	ASSADO À NOSSA MODA (Vidago)				

Assado à nossa moda (Vidago)

Ingredientes:

- 2 Kg de batatas
- 1,5Kg de vitela
- 3 dentes de alho
- 2 cebolas médias
- 3 dl de água
- 150 g de tomate maduro (sumo)
- 70 g de manteiga
- 1,5 dl de azeite
- 1 dl de vinho branco
- 1 ramo de salsa
- sal

Modo de preparação:

Preparam-se as batatas, as cebolas e os dentes de alho.

Cortam-se as batatas aos palitos grossos. Deitam-se numa assadeira ou alguidar de barro (de preferência preto).

Temperam-se com o sal, os dentes de alho picados e a cebola. Mistura-se o azeite, o vinho, a manteiga e o sumo do tomate. A carne deverá ser temperada com uma ou duas horas de antecedência, com uma mistura de alho, vinho branco, sal e limão e coloca-se sobre a grelha ou mesmo sobre as batatas. Em seguida leva-se ao forno bem quente. Quando o assado estiver dourado, mexem-se as batatas e volta-se a carne. Quando louro, retira-se do forno e serve-se com salda de agriões e cebolas às rodelas.