

Número	45	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>BORREGO ASSADO (Chaves)</b>				

## Borrego assado (Chaves)

### Ingredientes:

- A parte traseira de 1 borrego pequeno
- 50 g de banha
- 1 dl de azeite
- 3 dl de vinho branco
- 1 colher de chá cheia de colorau
- 1 folha de louro
- 1 cebola média
- 250 g de presunto
- Água
- Sal e pimenta

### Modo de preparação:

Limpa-se bem a carne e tempera-se com a mistura feita com a banha, os dentes de alho pisados com o sal, a pimenta, o louro e o colorau. Fazem-se várias incisões com uma faca e introduzem-se fatias de presunto e uma tira de cebola em cada uma. Fica assim temperada durante duas horas. Vai ao forno médio num tabuleiro. Rega-se com o azeite e o vinho e deixa-se assar. De vez em quando refresca-se com água e com o próprio molho. Fritam-se batatas cortadas aos bocados grossos e a meia assadura põem-se à volta do assado.