

CABRITO ASSADO

INGREDIENTES

- 10 kg de cabrito
- 1 xícara de cebola picada
- 1 xícara de molho inglês
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino
- 10 folhas de louro
- 3 colheres de sal com alho

MODO DE PREPARO

Limpe o cabrito e tempere com todos os ingredientes.

Deixe marinar em um saco, de um dia para o outro.

Fervente o cabrito com água e todos os ingredientes que ficaram no saco de marinar, por cerca de 30 minutos.

Leve para assar, tampado com papel alumínio, por cerca de 20 minutos.

Tire o papel alumínio e deixe dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25635-cabrito-assado.html>