

# CABRITO AO FORNO A MODA DO DÉ

## INGREDIENTES

1/2 cabrito, cerca de 7 Kg  
300 gr. de toucinho de porco cru em fatias  
200 gr. de toucinho defumado em fatias  
600 ml de vinho branco seco  
Orégano, louro e pimenta do reino a gosto  
1 ramo de alecrim (usar somente meio )  
1 pitada de nóz moscada  
1 maço de cheiro verde  
suco de 2 limões  
1/2 colher de pimenta calabresa seca  
2 dentes de alho para cada Kg de carne  
20 batatas pequenas, tipo aperitivo  
2 cebolas médias  
3 pimentas dedo de moça com semente

## MODO DE PREPARO

Limpar a pele que reveste a carne com uma faca fina.

Bater no liquidificador: o alho, a cebola, o cheiro-verde, e a pimenta dedo de moça, o sal, com meio copo de vinagre tinto.

Forrar uma assadeira grande com papel alumínio e por a carne, regando com todos o tempero restante.

Cobrir a carne com o toucinho defumado e depois o cru na ordem.

Fechar com o papel alumínio e levar ao forno quente por duas horas mais ou menos.

Abrir o papel alumínio e adicionar as batatas por mais 30 minutos.

É só servir.

Acompanha salada de rúcula com agrião, tomates cereja e mussarela de búfala ( flor da nata ).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37446-cabrito-ao-forno-a-moda-do-de.html>