

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 nós 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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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