

CABRITO AO VINHO DO PORTO

INGREDIENTES

1 cabrito inteiro de cerca de 3 kg
Sal
Pimenta moída
Malagueta a gosto
1 folha de louro
1 copo de vinho branco (boa qualidade)
1/2 cálice de vinho do Porto
1/2 cálice de whisky opcional
2 colheres de sopa de polpa de tomate
batatas
salsa
azeite (de boa qualidade)
2 cebolas às rodelas
8 dentes de alho picados
limão
1 raminho de alecrim

MODO DE PREPARO

Comece por limpar de véspera o cabrito lavando a carne, esfregando-a com limão.

Em um recipiente, deixa a carne, dum dia para o outro, em calda, com vinho branco, pimenta, louro, sal e um raminho de alecrim.

No dia seguinte, forre uma bandeja grande (vidro ou alumínio) com a cebola em rodelas, os alhos que estiveram na calda, folha de louro, a salsa, o raminho de alecrim, depois a carne, as batatas descascadas (a gosto) e regue com azeite suficiente e a calda da véspera.

Junte a polpa de tomate, o whisky, o vinho do Porto e misture bem a carne nesse molho.

Corrija o sal e os outros temperos, se necessário.

Leve ao forno bem quente, de vez em quando, virando e regando a carne com o molho para não ficar seca a carne.

Quando pronto, acompanha-se com arroz branco e uma saladinha a gosto e para beber um bom vinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55349-cabrito-ao-vinho-do-porto.html>