

Cabrito assado

Ingredientes:

- 1 Cabrito pequeno
- Alhos (1 cabeça)
- 1 litro de Óleo
- 2 Limões
- Vinho Branco (1 copo)
- Manteiga q.b.
- Sal e Pimentas q.b.
- Salsa q.b.
- Tomilho q.b.
- Alecrim q.b.

Confeccção:

Prepara-se o Cabrito 24 horas antes da sua confeccção, esfregando-o com os Alhos, o Sal, e as ervas aromáticas (tomilho e alecrim) por dentro e fora do Cabrito. Polvilha-se com as pimentas branca, preta (pouco) e colorau. Para ficar bem untado deve-se utilizar as mãos. Adiciona-se o sumo do limão e o vinho. Coloca-se película aderente a tapar o mesmo e fica a aguardar.

Na altura da confeccção, por cima do Cabrito, e em pequenos pedaços, coloque a Manteiga. Coloca-se no forno brando (previamente aquecido).

Vira-se o Cabrito de 15 em 15 minutos.

Sugestão:

Pode-se acompanhar com batatas a murro ao forno, ou com arroz branco.

Sandra Jesus