



Cabrito assado no forno



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Elevado



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias

- 1 cabrito para assar
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 4 dentes de alho
- Q.b. de colorau
- Q.b. de alecrim
- Q.b. de folhas de louro
- Q.b. de vinho de branco

Modo de preparação

1

Tempere o cabrito com sal, pimenta, alho, colorau, folhas de louro, alecrim, vinho branco e Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias.

2

Esfregue bem a carne com esta mistura e deixe a marinar de um dia para o outro.

3

Pré-aqueça o forno a 190°C. Coloque o Cabrito e asse durante cerca de 40 minutos ou até dourado.

4

Vá regando com o molho e com água sempre que necessário.

5

Sirva com batatinhas assadas e regue com o fio de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias.

Produtos utilizados



Seleção Colheita das
Lezírias
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Azevias

 Carne  Demorado  Médio

Peito de peru com enchidos

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Sonhos de abóbora

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Fatias douradas

 Peixe  Médio  Fácil

Roupa Velha



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide