



## Sanduíche de cabrito assado com o seu molho (rúcula e queijo curado)









Com quem? Com amigos

№ de pessoas 4 pessoas

## Ingredientes



2 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias

- 1 perna de cabrito
- 1 colher de chá de colorau
- 1 colher de sobremesa de massa de pimentão
- 4 dentes de alho esmagados
- 1 copo de vinho branco
- · 2 folhas de louro
- · O.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- · Q.b. de alecrim
- · O.b. de rúcula
- 1 queijo curado
- · Q.b. de mostarda
- 4 a 8 fatias de pão

## Modo de preparação

Pré-aqueça o forno a 130ºC. 1 Tempere o cabrito com sal, pimenta, colorau, massa de 2 pimentão e os alhos. Regue com Azeite Gallo Virgem Extra Colheita das Lezírias, 3 vinho branco, alecrim e louro. Deixe repousar pelo menos 15 minutos. Leve a perna ao forno durante cerca de 1h30 regando sempre 4 que necessário com um pouco de água. No fim deste tempo, aumente a temperatura para os 200ºC e 5 toste a perna. 6 Desfie a perna, envolva no molho e reserve. Aqueça os pães, coloque se desejar mostarda, rúcula, a carne 7 de cabrito desfiada e um pouco de queijo. Repita com os restantes ingredientes e sirva de imediato.

## Produtos utilizados



Seleção Colheita das Lezírias Azeite Virgem Extra

Veja também

Pizza de presunto com rúcula
do como do Mádio em Pádio
<b>S</b> Carne ⊘ Médio • Fácil
Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate
🕤 Carne ⊙ Médio 🚥 Fácil
Espetadas de frango com molho de amendoim
© Carne ⊙ Demorado • Fácil
Perna de cabrito em crosta de ervas
<b>©</b> Carne ⊘ Demorado • Fácil
Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em www.galloportugal.com