



Perna de cabrito em crosta de ervas



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo
Reserva

- 1 perna de cabrito
- 4 fatias de pão fresco
- 2 dentes de alho
- 500g de batatas primor
- 1 colher de chá de alho em pó
- 1 colher de sopa de mostarda
- Q.b de pimenta
- Q.b. de sal
- Q.b. de coentros
- Q.b. de hortelã
- Q.b. de alecrim

Modo de preparação

1

Tempere a perna de cabrito com sal, pimenta, alho em pó e em seguida barre com mostarda.

2

Num robot de cozinha triture as fatias de pão com as ervas, os dentes de alho e o Azeite Gallo Reserva.

3

Coloque a mistura anterior sobre a perna de cabrito. Pressione bem de forma a formar uma crosta.

4

Coloque a perna num tabuleiro e regue com mais Azeite Gallo Reserva.

5

Leve ao forno pré-aquecido a 190°C durante cerca de 45 minutos regando com água sempre que necessário.

6

Sirva com batatas primor salteadas em Azeite Gallo Reserva e alho.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 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 borrego no forno com chalotas e cogumelos

 Carne  Médio  Fácil

Moelas



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide