



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



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com amigos



Nº 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
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de alecrim
- Q.b. de rúcula
- 1 queijo curado
- Q.b. de mostarda
- 4 a 8 fatias de pão

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 130°C.

2

Tempere o cabrito com sal, pimenta, colorau, massa de pimentão e os alhos.

3

Regue com Azeite Gallo Virgem Extra Colheita das Lezírias, vinho branco, alecrim e louro. Deixe repousar pelo menos 15 minutos.

4

Leve a perna ao forno durante cerca de 1h30 regando sempre que necessário com um pouco de água.

5

No fim deste tempo, aumente a temperatura para os 200°C e taste a perna.

6

Desfie a perna, envolva no molho e reserve.

7

Aqueça os pães, coloque se desejar mostarda, rúcula, a carne 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

 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 cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide