



# Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo Reserva



Q.b. de Azeite Gallo Aromatizado Alecrim

- 1 perna de borrego
- 1 colher de sopa de pasta de alho
- 1 colher de sopa de mostarda com grãos
- 2 batatas doce laranja
- 7 chalotas
- 200g de cogumelos marron
- 2 romãs
- 1 alecrim
- Q.b. de ervas a gosto
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

## Modo de preparação

1

Tempere o borrego com sal, pimenta, pasta de alho, mostarda e Azeite Gallo Reserva. Esfregue bem e deixe marinar durante pelo menos 30 minutos.

2

Pré-aqueça o forno a 190°C.

3

Corte as batatas aos gomos e descasque as chalotas.

4

Coloque a perna num tabuleiro e em redor coloque as batatas e as chalotas.

5

Tempere as batatas com um pouco de sal e alecrim. Leve ao forno por cerca de 45 minutos, regando sempre que necessário.

6

A meio da cozedura, junte ao borrego os cogumelos e continue a cozinhar.

7

Retire a perna do forno, coloque numa travessa e decore a gosto com romãs e alecrim. Finalize com Azeite Gallo Aromatizado Alecrim.

## Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra



*Alecrim*  
Outros Produtos

## 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 Médio Fácil

*Moelas*

---



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide