Perna de cabrito em crosta de ervas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Páscoa	Demorado	Fácil	''	Seleccionar	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 190ºC 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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide