



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 toste 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 *Médio* *Fácil*

Mini quiches de alheira com cogumelos e espinafres

Carne *Rápido* *Fácil*

Tortilla de frango com milho e feijão

Carne *Médio* *Médio*

Pequenos wonton recheados com carne e cenoura

Carne *Rápido* *Fácil*

Ovo escalfado com carne picada

Carne *Médio* *Fácil*

Cubos de frango salteados com legumes



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2021 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide