



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide