



Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Tempo de preparação Demorado





Com quem? Com a família

№ 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

Tempere o borrego com sal, pimenta, pasta de alho, mostarda 1 e Azeite Gallo Reserva. Esfregue bem e deixe marinar durante pelo menos 30 minutos.

- 2 Pré-aqueça o forno a 190ºc.
- Corte as batatas aos gomos e descasque as chalotas. 3
- Coloque a perna num tabuleiro e em redor coloque as 4 batatas e as chalotas.
- Tempere as batatas com um pouco de sal e alecrim. Leve ao 5 forno por cerca de 45 minutos, regando sempre que necessário.
- A meio da cozedura, junte ao borrego os cogumelos e 6 continue a cozinhar.
- Retire a perna do forno, coloque numa travessa e decore a 7 gosto com romãs e alecrim. Finalize com Azeite Gallo Aromatizado Alecrim.

$Produtos\ utilizados$



Reserva
Azeite Virgem Extra



Alecrim
Outros Produtos

Veja também





Mais receitas em www.galloportugal.com