

Borrego Assado com Batatas

Carne —    75 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/borrego-assado-com-batatas



Ingredientes

1 kg de borrego
1 kg de batatas para assar
1,5 dl de azeite
2 dl de vinho branco
5 dentes de alho
1 colher de sopa de pimentão doce (colorau)
2 cebolas grandes
1 ramo de salsa
2 folhas de louro
Q.b. sal
Q.b. pimenta

Confeção

1. De véspera, esfregue o borrego com uma pasta feita no almofariz com os dentes de alho, o pimentão doce, sal, a pimenta, um pouco de azeite e um pouco de vinho branco.
2. Por cima distribua as cebolas cortadas grosseiramente, as folhas de louro e o ramo de salsa.
3. Deixe-o assim temperado de um dia para o outro, conservado no frigorífico.
4. Na altura de levar a assar, prepare as batatas: descasque-as, lave-as e tempere-as com umas pedrinhas de sal.
5. Coloque o borrego na assadeira com os pedaços de cebola e as batatas à volta.
6. Regue as batatas com o restante azeite.
7. Leve a assar em forno bem quente. Vigie o assado e vá regando com o vinho branco que resta e com o próprio molho.
8. Acompanhe o assado com grelos cozidos ou esparregado de nabijas.