

Cabrito com Castanhas

Carne —    90 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/cabrito-com-castanhas-continente-magazine



Ingredientes

800 g de cabrito
1 embalagem de castanhas congeladas
1 embalagem de cenouras baby congeladas
Azeite q.b.
Pimentão doce q.b.
Rosmaninho q.b.
Alhos q.b.
Vinho branco q.b.
Sal q.b.

Confeção

1. Deixe o cabrito a marinar em vinho branco, alhos picados, sal e pimentão-doce por algum tempo. Leve ao lume o azeite e alhos esmagados. Quando eles estiverem quentes, acrescente o cabrito cortado aos pedaços e reserve a marinada.
2. Salteie o cabrito com as cenouras até a carne ficar ligeiramente alourada. Junte então a marinada. Deixe a estufar em lume brando, acrescentando água se necessário. Quando o cabrito estiver quase pronto, acrescente as castanhas e retifique o sal. Deixe cozer por 15 minutos com a panela tapada.
3. Quando estiver pronto, coloque tudo num recipiente de barro. Leve ao forno para tostar ligeiramente, com folhas de rosmaninho fresco por baixo do cabrito.