

Ensopado de Borrego!

INGREDIENTES

Borrego da perna (1,5kg);
Borrego do peito (0,5kg);
Cebolas (0,5kg);
2 dl de azeite;
5 dentes de alho;
1 ou 2 folhas de louro;

1 malagueta;
1 colher de sopa de pimentão-doce;
1 chouriço de carne;
1 ramo de hortelã;
1 ramo de salsa;
Pão Caseiro (1kg).

fonte: www.petiscos.com



PREPARAÇÃO

- 1** Corta-se a carne em pedaços como se fosse para guisar e o chouriço às rodelas.
- 2** Num tacho com o azeite coloca-se, em camadas, metade das cebolas cortadas em rodelas finas, depois metade da carne e do chouriço, repetindo-se a operação com a restante cebola e carne.
- 3** Depois adiciona-lhe o alho picado, o louro, a salsa, a hortelã, o pimentão-doce, a malagueta e o sal.
- 4** Rega-se com o vinho branco, cobrem-se todos os ingredientes com água e inicia-se a cozedura.
- 5** Corta-se o pão em fatias finas e torra-se ou frita-se conforme a preferência.
- 6** Finalmente coloca-se o pão numa terrina, adicionando-lhe o cozinhado. Serve-se bem quente.

Talho
CALDEIRA



Prato do Dia