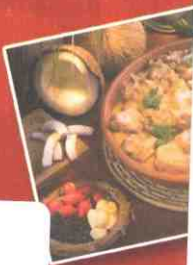
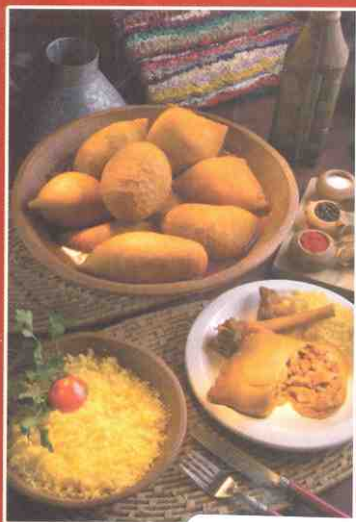


Sabores das carnes Caprina e Ovina

**FOL
03105**



Emb

**SABORES das carnes caprina ...
2007 FL-PP-FOL 03105**



CNPC-23509-1

Cabrito à Embrapa Caprinos

Ingredientes

- 1 cabrito de 3 kg a 5 kg.
- 150 g de toucinho cortado em tiras.
- 1 xícara de chá de conhaque ou vinho seco.
- 1 tablete de caldo de carne.
- 1 xícara de chá de água fervente.
- 2 cebolas cortadas em pedaços.
- 2 pimentões cortados em pedaços.
- 4 dentes de alho.
- 4 colheres de sopa de óleo.
- 4 colheres de sopa de extrato de tomate.
- Sal, pimenta-do-reino e cominho (a gosto).
- 3 colheres de sopa de margarina.

Como preparar

Faça pequenos furos na carne e introduza neles as tiras de toucinho.

Bata no liquidificador o conhaque ou o vinho, o tablete de caldo dissolvido na água fervente, as cebolas, os pimentões, o alho, o óleo, o extrato de tomate, o sal, a pimenta-do-reino e o cominho.

Passa a carne para uma panela e leve-a ao fogo até ferver.

Depois de esfriar, passe o molho no cabrito e deixe-o repousar por algumas horas na geladeira.

Transfira o cabrito para uma assadeira e espalhe sobre ele a margarina. Cubra a assadeira com papel-alumínio e leve-a ao forno preaquecido até que a carne esteja macia.

Retire o papel-alumínio e deixe a carne dourar, regando-a com o molho que se formou na assadeira.



EMBRAPA - CNPC

SETOR DE INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

REG. N° FOL 03105

DATA 04 NOV 2010