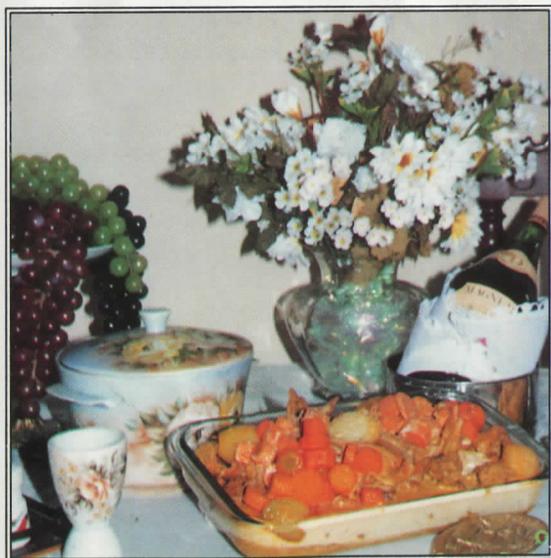


Cabrito-mamão com Champignons

- .Espinhaço e costelas de um cabrito-mamão
- .1 cebola média, sal, pimenta-do-reino e alho
- .1 copo de vinho branco
- .2 latas de creme de leite
- .1 copo de champignons
- .2 colheres de sopa de azeite de oliva
- .200g de bacon

Corte o espinhaço e as costelas em pedaços, de preferência nas juntas. Tempere com alho, pimenta-do-reino e vinho; deixe descansar, no mínimo, duas horas.

Refogue a cebola e o bacon. Quando estiver dourado, junte a carne e deixe amaciar. Se for preciso, junte água aos poucos. Quando a carne estiver macia, retire para um prato. Junte o creme de leite e os champignons no molho em que a carne foi cozida. Deixe o molho engrossar um pouco, jogue sobre os pedaços da carne. Sirva quente.



PROGRAMA DE APOIO AO PEQUENO PRODUTOR - PAPP



BRASIL
GOVERNO FEDERAL

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:
EMBRAPA-CNPC

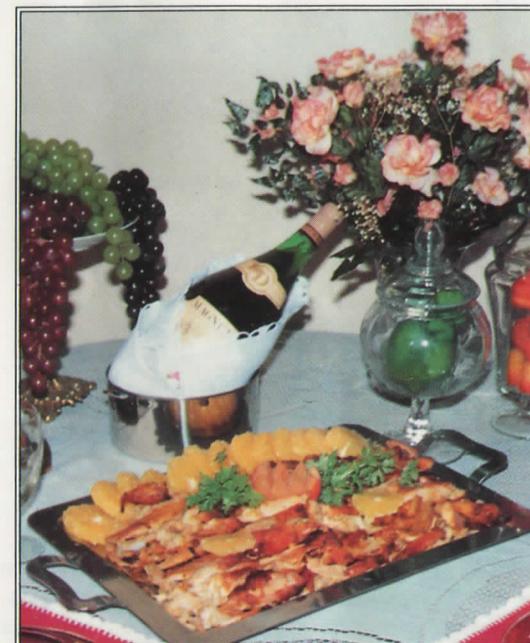
Estrada Sobral-Groaíras, km 4
Caixa Postal: D-10
Tel.: (085) 612-1077 - Telex: (89) 2543
Fax.: (085) 612-1132- 62011-970 Sobral (CE)

TIPROGRESSO-CE



Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA
Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos - CNPC

Receitas de Cabrito-mamão



Sobral, CE

A carne de cabrito é consumida na maioria dos países do mundo. É um alimento que enriquece, de maneira nutritiva e saborosa, o cardápio de muitos povos.

A Embrapa, através do Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos (CNPC), localizado em Sobral (CE), vem incentivando a produção e o consumo da carne de cabrito no cardápio nacional. Neste contexto, o CNPC produz o **Cabrito-mamão**, que é abatido ao alcançar o *peso vivo* mínimo de 7kg, entre 35 e 40 dias de idade. A carcaça pesa em torno de 3,8kg e a carne apresenta características que a diferenciam, substancialmente, da carne de um animal adulto (menos gorda, mais tenra e mais digestiva).

A seguir, são apresentadas algumas receitas para se preparar pratos saborosos com carne de **Cabrito-mamão**.

Cabrito-mamão a CNPC

- .1 cabrito mamão
- .1 xícara(de chá) de conhaque ou vinho tinto
- .2 tabletes de caldo de carne
- .3 cebolas médias
- .2 pimentões grandes
- .80g de extrato tomate(1 lata pq.)
- .250g de bacon (em fatias ou cubos)
- .4 dentes de alho
- .1 molho de cheiro verde(coentro e cebolinha)
- .3 colheres(sopa) de azeite de oliva
- .3 colheres(chá) de orégano
- .1/2 xícara(café) de óleo comestível
- .Sal a gosto

Bata todos os ingredientes - menos o bacon - no liquidificador. Leve-os ao fogo brando por 15 minutos. Deixe esfriar. Enquanto isso, corte o bacon em tiras e xerte-o no cabrito. Com o auxílio de um injetor de temperos, injete o molho em todo o cabrito, de forma homogênea, por dentro e por fora da carcaça. Deixe-o no tempero, pelo menos, por 12 horas e leve ao forno até que fique no ponto.

Caso prefira decore com frutas (laranja, abacaxi etc.), ervilhas, azeitonas e folhas de alface.



Da frigideira (ou assadeira) onde foi assado o cabrito, retire o molho e coloque em recipiente à parte. Caso a carne seja trinchada, jogue o molho por cima.

Cabrito-mamão ao Molho-Rosé

- .Pescoço, peito, costelas e lombo do cabrito cortados em pedaços de tamanho médio.
- .1 copo de extrato de tomate
- .1 tablete de caldo de bacon dissolvido em uma xícara de água quente
- .1 lata de creme de leite
- .1 cebola grande (inteira) com dois cravos espetados
- .250g de azeitonas verdes
- .12 cebolas pequenas, sem a pele
- .1/2kg de cenoura cortada em rodela
- .1 colher(chá) de orégano, uma de cominho, uma de pimenta-do-reino, 3 dentes de alho, um molho pequeno de cheiro verde (coentro e cebolinha) e sal a gosto. Bata estes ingredientes no liquidificador junto com o caldo de bacon dissolvido.

Retire o eventual excesso de gordura da carne, lave-a e deixe escorrer bem. Adicione os temperos batidos no liquidificador e deixe descansar por uma hora. Leve ao fogo, acrescentando a azeitona, a cebola com cravos espetados e o extrato de tomate, tomando cuidado para que a carne não cozinhe em

demasia. Após o cozimento, separe os pedaços do cabrito e reserve. Leve a panela ao fogo, com o caldo restante, e coloque as rodela de cenoura e as cebolas sem pele para cozinhar, adicionando um pouco de água, se necessário. Após este cozimento, volte os pedaços de carne de cabrito para a panela. Antes de servir, aqueça, juntamente com a cebola e a cenoura e adicione o creme de leite, sem deixar ferver.

Cabrito-mamão á Milanesa

Ingredientes iguais ao do Cabrito-mamão a CNPC e mais:

- .10 ovos
- .500g, ou o quanto baste, de farinha de trigo
- .500g, ou o quanto baste, de farinha de rosca

Corte o cabrito em pedaços e tempere com o molho da receita anterior (cabrito-mamão à CNPC). Deixe descansar por pelo menos 12 horas. Leve ao fogo para cozinhar por 20 minutos. Retire os pedaços do cabrito e coloque em uma escorredeira. A seguir passe pela farinha de trigo, na clara do ovo e, por fim, na farinha de rosca. Frite em óleo abundante. Antes de servir aqueça no forno quente.

