



BORREGO ASSADO NO FORNO A LENHA

ROAST LAMB IN THE WOOD OVEN

Inverno • Winter

Fonte • Source: Carta Gastronómica do Alentejo

INGREDIENTES • INGREDIENTS

Cebola • Onion

Alhos • Garlic

Pimentão • Paprika

Tomate • Tomato

Vinho branco • White wine

Louro • Bay leaf

Salsa • Parsley

Batata • Potato

Borrego • Lamb

Sal • Salt

Ferver o borrego para limpar de gorduras.

Refoga-se a cebola, o alho, o louro e o tomate.

Tempera-se o refogado com sal e pimentão.

Coloca-se tudo num tabuleiro. Juntam-se as batatas e vai ao forno.

Demora cerca de hora e meia a confeccionar.

Boil the lamb to clear of fat.

Sauté the onions, garlic, bay leaves and tomatoes.

Season with salt and paprika.

Put everything on a tray. Add the potatoes and put the prep in the oven.

It takes about an hour and a half to cook.