



# Sanduíche de cabrito assado com o seu molho (rúcula e queijo curado)



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Económico



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



2 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias

- 1 perna de cabrito
- 1 colher de chá de colorau
- 1 colher de sobremesa de massa de pimentão
- 4 dentes de alho esmagados
- 1 copo de vinho branco
- 2 folhas de louro
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de alecrim
- Q.b. de rúcula
- 1 queijo curado
- Q.b. de mostarda
- 4 a 8 fatias de pão

## Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 130°C.

2

Tempere o cabrito com sal, pimenta, colorau, massa de pimentão e os alhos.

3

Regue com Azeite Gallo Virgem Extra Colheita das Lezírias, vinho branco, alecrim e louro. Deixe repousar pelo menos 15 minutos.

4

Leve a perna ao forno durante cerca de 1h30 regando sempre que necessário com um pouco de água.

5

No fim deste tempo, aumente a temperatura para os 200°C e taste a perna.

6

Desfie a perna, envolva no molho e reserve.

7

Aqueça os pães, coloque se desejar mostarda, rúcula, a carne de cabrito desfiada e um pouco de queijo. Repita com os restantes ingredientes e sirva de imediato.

## Produtos utilizados



*Seleção Colheita das*

*Lezírias*

Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

 Carne  Rápido  Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide