



BORREGO RECHEADO COM CASTANHAS, PÃO, CEBOLAS E MEDRONHO

INGREDIENTES

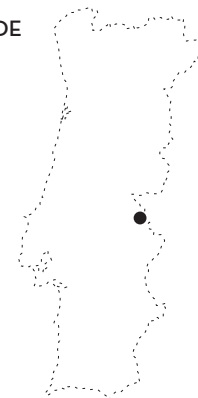
1 Borrego
2 kg de cebolas em conserva ou pickles
Sal
200 gr de castanhas
500 gr de medronhos
5 dentes de alho
Azeite biológico do Esporão
100 gr de salsa
100 gr de alecrim
10 gr de colorau
5 gr de massa de pimento
Pimenta preta moída na hora
1 pão
Água
Batatas novas

PREPARAÇÃO

Desoçar o borrego, sem rasgar a carne, temperar com sal, pimenta, colorau e massa de pimento. Recheiar com todos os ingredientes esmiolando o pão. Atar a carne e de seguida colocar em tabuleiro de barro, com o que restou das cebolas e batatas novas. Temperar com mais azeite e levar ao forno mais ou menos 1 hora e 30 minutos.

CHEF JOSÉ JÚLIO VINTÉM
LOCAL SÃO JULIÃO / SERRA DE S. MAMEDE
REGIÃO PORTALEGRE
Receita inspirada nos ensinamentos de
IRENE BARRADAS

AZEITE BIOLÓGICO ESPORÃO
VINHO PRIVATE SELECTION BRANCO 14



Madeira
Açores

