



## BORREGO RECHEADO COM CASTANHAS, PÃO, CEBOLAS E MEDRONHO

### INGREDIENTES

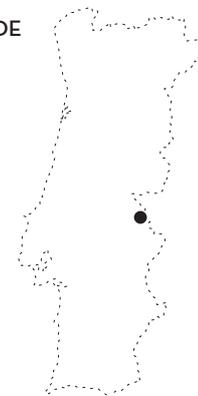
1 Borrego  
2 kg de cebolas em conserva ou pickles  
Sal  
200 gr de castanhas  
500 gr de medronhos  
5 dentes de alho  
Azeite biológico do Esporão  
100 gr de salsa  
100 gr de alecrim  
10 gr de colorau  
5 gr de massa de pimento  
Pimenta preta moída na hora  
1 pão  
Água  
Batatas novas

### 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

