



BODE ASSADO NO FORNO COM BATATAS

INGREDIENTES

MARINADA

- 1 kg de Piano de Bode Capado
- 1 lt de Vinho Branco
- 1 Ramo de Tomilho
- 1 Ramo de Salsa
- 1 Ramo de Alecrim
- Folhas de Salva
- Louro
- 100 gr de dentes de Alho
- 100 gr de Sal Grosso
- 10 gr de Grãos de Pimenta Preta

SOUS-VIDE

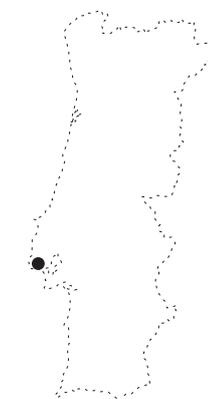
- 3 Sacos de Vácuo
- Capado Marinado em Pedações

FORNO A LENHA

- Capado confeccionado a baixa temperatura com os seus sucos
- 300 gr de Banha
- 200 ml de Azeite
- Pasta de dente Alho (300 gr) assado sem gérmen
- 100 gr de Massa de Pimentão

CHEF RODRIGO CASTELO
LOCAL CANEIRAS
REGIÃO SANTARÉM

VINHO ESPORÃO RESERVA TINTO 2014
AZEITE ESPORÃO OLIVAL DOS ARRIFES



Madeira

Açores



250 ml de vinho branco
800 gr de Batatas em gomos
Picante qb
Sal qb
5 pimentas qb
1 Ramo de Tomilho
1 Ramo de Salsa
1 Ramo de Alecrim
1 Ramo de Alecrim
Folhas de Salva
Louro

CONFECÇÃO

MARINADA

Deixa-se a Marinar durante 24 Horas.

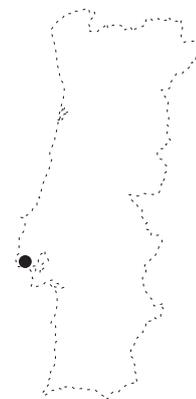
SOUS-VIDE

Retira-se o Capado da marinada, divide-se pelos sacos de vácuo e cozinha-se em sous-vide durante 48 horas a 52°C.

FORNO A LENHA

Aquece-se bem o forno com lenha. Barra-se o Capado com a massa de alho assado e de Pimentão, adicionam-se os restantes ingredientes e leva-se ao forno durante 30 minutos. Durante a confecção deve envolver-se duas a três vezes.

Bom apetite.



Madeira

Açores



Veja o vídeo da receita no Youtube e subscreva o nosso canal

