

Borrego no forno à moda do Baixo Alentejo

Ingredientes:

- Perna e/ou parte das costelas de borrego;
- Dentes de alho;
- Cebola às rodelas;
- Batatas pequenas;
- Gordura para tempero (1/2 banha e 1/2 azeite);
- Vinho branco;
- Sal a gosto.

Preparação:

Coloca-se numa travessa o borrego e adiciona-se um ou dois dentes de alho e cebola em rodelas finas à carne; tempera-se com banha, azeite, vinho branco e sal; colocam-se as batatas na travessa e leva-se ao forno o conjunto.

