

Cabrito Marinado

Enviado por Redação
30-Mar-2009
Atualizado em 30-Mar-2009

O chef Vincenzo Vessicchio chegou da Itália há dois anos. Especializado na cozinha de seu país, tem passagens por restaurantes italianos e alemães. Assim que chegou ao Brasil assumiu o comando da cozinha da Casa da Fazenda do Morumbi. Aqui ele oferece a receita de "Cabrito Marinado", uma boa indicação para o Domingo de Páscoa. Quem quiser conferir pessoalmente a receita elaborada pelo chef Vincenzo Vessicchio, basta ir a Casa da Fazenda do Morumbi, que fica na Avenida Morumbi, 5.594, tel.: (11) 3742-2810. Bom apetite!

```
st1\:* {  
  BEHAVIOR: url(#ieooui)  
}
```

CABRITO MARINADO

Ingredientes:

1 cabrito de 7 quilos

3 cenoura

2 cebola

2 salsão

3 folha de loro

20 tomates

200 gramas de funghi seco

1 litro caldo de legumes

2 dentes de alho

½ azeite de oliva

Vinho branco

Sal, pimenta e alecrim a gosto

Modo de preparar:

Cortar o cabrito em pedaços e temperar com sal e pimenta. Cortar os tomates em cubos, sem semente. Marinar com vinho branco, salsão, cebola e cenoura. Deixar o cabrito de molho por, no mínimo, 24 horas. Deixar o funghi seco de molho na água morna por 30 minutos. Esquentar o azeite, colocar a carne. Adicionar o alho até fritar e depois retirá-lo. Juntar cenoura, salsão, cebola, funghi seco, tomate, caldo de legumes, alecrim e folha de loro. Tampar a panela e deixar cozinhando por 10 minutos. Retirar o conteúdo da panela e colocar numa forma, cobrir com papel alumínio e deixar no forno por 1 hora, a 170º, virando a carne a cada 20 minutos para que não seque nenhuma das partes. Retirar do forno e servir.

