

Borrego Guisado com Batatas

Ingredientes:

1 kg de borrego
1,5 kg de batatas novas
1 cebola
6 dentes de alho
0,25 l de azeite
0,5 l de vinho branco
Colorau, salsa e sal q.b.

Preparação:

Corta-se a carne em pedaços e tempera-se com alho picado, colorau, sal e vinho branco e deixa-se de um dia para o outro a marinar.

Pica-se a cebola e salsa e refoga-se em azeite sem deixar queimar. A carne que entretanto estava temperada introduz-se no refogado e deixa-se cozer.

Misturam-se as batatas cortadas em pedaços e acrescenta-se água se for necessário.