

Novilho Assado



4 a 6 pessoas

Grau dificuldade:
Médio

Ingredientes

- 1 kg carne de Novilho
- 2 dl óleo de girassol
- 5 dl azeite
- 1 c. sopa
- banha
- 2 folhas de louro
- 1 c. sopa
- pimentão doce
- sal grosso qb
- salsa

Preparação

1 - Antes de iniciar a confecção deste prato acenda o forno à temperatura máxima (250 °C).

2 - Molhe a peça de carne em água bem fria e tempere-a com sal grosso. Num almofariz esmague o alho, o piri-piri e o pimentão doce.

3 - Depois de bem esmagados junte-lhes o óleo, o azeite, a banha, a salsa e as folhas de louro e barre a carne com este preparado.

4 - Coloque a carne num tabuleiro de ir ao forno que tenha por dimensão interior aproximadamente o tamanho da peça de carne.

5 - Leve ao forno durante uma hora, à temperatura máxima. De vez em quando volte a carne e regue-a com o molho.