

Novilho Assado c/ Ameixas Secas, Gengibre e Pistácio



8 pessoas

Grau dificuldade:
Médio

Ingredientes

- 3 dentes de alho grandes, finamente picados
- 5 cm de raiz de gengibre fresca, descascada e muito finamente picada
- 75 g. de ameixas sem caroço, cortadas em 3 ou 4 pedaços
- 50 g. de pistácios sem casca
- 1 peça de novilho enrolada, sem osso, com cerca de 2 kg, do lombo ou perna
- azeite
- 250 g. de tomates sem pele, finamente picados
- 300 ml de sumo de maçã sem adoçante
- 1,5 dl de natas espessas
- sal
- pimenta preta

Preparação

Num pequeno recipiente, misture o alho com o gengibre, as ameixas e os pistácios.

Desate a novilho e estenda-a, com a parte carnuda voltada para cima.

Espalhe o recheio, enrole de novo e volte a atar.

Se não quiser desatar a peça, enfie o alho e o gengibre nas fendas da carne, em ambas extremidades e de lado, a tanta profundidade quanta conseguir com ajuda dos dedos. Depois introduza os pedaços de ameixa e os pistácios.

Unte generosamente a peça com azeite e polvilhe-a com bastante pimenta.

Coloque os tomates picados no centro de um tabuleiro e disponha por cima a novilho.

Leve a assar no centro de um forno pré-aquecido

a 160°C (T.3) durante 2 1/2-3 horas, regando com os sucos, de vez em quando.

Cerca de 15 minutos antes do final do tempo de cozedura, regue com o sumo de maçã.

Quando a carne estiver pronta, desligue o forno, transfira a peça para uma tábua de cortar e deixe-a descansar dentro do forno com a porta aberta, durante 20 minutos.

Entretanto junte as natas aos sucos e aos resíduos de tomate, no tabuleiro, e leve a ferver, mexendo, sobre o fogão.

Sempre a mexer, deixe o molho ferver durante cerca de 2 minutos.

Tempere a gosto com sal e pimenta preta e deite numa molheira, para servir com a novilho.