

Novilho assada à moda de Lafões



Ingredientes

- 1,200 kg de novilho p/ assar
- 4 dentes de alho
- 0,5 dl. de azeite
- 50 g de banha
- 2 dl. de vinho branco
- 3 dl de água
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 colher (chá) de pimentão-doce
- 1 folha de louro
- Sal e pimenta q.b.
- Papel de alumínio

Preparação

1 - Leve um tacho ao lume com a água e o caldo de carne, deixe ferver, retire do lume e deixe arrefecer.

2 - Coloque a novilho num recipiente, junte o azeite, o vinho branco, a banha em pedacinhos, os dentes de água picados, o pimentão doce, a folha de louro, o caldo de carne, sal e pimenta. Envolve e deixe marinar no frigorífico umas horas.

3 - Quando entender levar a assar a carne, coloque-a num tabuleiro regue-a com a marinada, tape com papel de alumínio e leve ao forno durante 40 minutos. Retire depois o papel de alumínio e deixe assar mais 30 minutos, virando de vez em quando.

4 - Retire do forno e sirva a carne decorada a gosto e acompanhada com puré de batata ou outra guarnição.