



Borrego com ervilhas tortas

borrego com ervilhas tortas

45 min | ★★ | Prato Principal

para 4 pessoas

ingredientes

1 kg de borrego limpo de gorduras

6 dentes de alho

5 dl de vinho branco

2 folhas de louro

1 cravinho

4 colheres de sopa de Becel Cozinha

Sal q.b.

Pimenta

2 cebolas

Farinha

2 cenouras

500 g de ervilhas tortas

2 tomastes maduros

modo de preparação (para 4 porções)

para borrego com ervilhas tortas

1. Corte o borrego em bocados e tempere com os alhos, descascados e esborrachados, o vinho branco, as folhas de louro, o cravinho, Becel Cozinha, sal e pimenta.
2. Deixe marinar algumas horas, mexendo a carne de vez em quando. Descasque as cebolas, corte-as em rodela e leve ao lume com a restante Becel Cozinha.
3. Escorra os bocados de borrego da marinada, passe-os por farinha e introduza no tacho quando a cebola estiver mole. Deixe saltear o borrego, mexendo de vez em quando. Junte a cenoura em rodela, tape o tacho e deixe cozinhar cerca de 5 minutos. Regue com o líquido da marinada e cozinhe tapado por mais 10 minutos.
4. Entretanto, lave muito bem as ervilhas tortas e escorra. Pele e corte os tomates em cubinhos. Junte as ervilhas e o tomate ao cozinhado, tape o tacho e deixe cozer sobre lume brando até a carne estar macia, se for necessário vá adicionando água quente a pouco e pouco. Retifique o sal e pimenta e acompanhe com batatinhas novas, cozidas ou salteadas.

Saboroso!