

## Perna de Borrego Assada com Batatas à Padeiro

### Ingredientes:

- 1 perna de borrego(1,5 kg)
- 4 dentes de alho
- 3 cebolas grandes
- 2 colheres de sopa de colorau
- 3 folhas de louro
- 3 dl de vinho branco
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 ramo de salsa
- folhas de hortelã q.b.
- sal, cravinhos
- pimenta em pó e em grão q.b.
- 1 kg de batata



### Preparação:

Comece por arranjar a perna de borrego: com a ajuda de uma faca afiada, corte o bedum que se encontra na perna e que dá mau sabor a carne, assim como o excesso de gorduras. Corte 1 das cebolas em rodelas finas, cortando também 2 dentes de alho. Tempere a carne com a cebola e os alhos, assim como 1 das colheres de sopa de colorau, sal, pimenta em grão, 2 das folhas de louro partidas aos bocadinhos, salsa, hortelã e cravinhos.

Regue com vinho branco e deixe marinar de um dia para o outro, regando com o próprio molho de vez em quando.

No dia seguinte regue com metade do azeite. Leve tudo ao forno dentro de uma assadeira e deixe assar a 180° durante cerca de 1 hora e meia, regando de vez em quando com o próprio molho.

Enquanto a perna assa, prepare as batatas: lave-as descasque-as e corte-as em gomos. Corte as cebolas em meias luas finas e pique os alhos grosseiramente.

Coloque as batatas num tabuleiro, polvilhe com as cebolas, os alhos e o restante colorau, o louro, pimenta e sal, regando com o restante azeite. Misture tudo e leve ao forno a 200° durante 45 minutos. Depois de assadas as batatas, pode juntá-las à perna de borrego, para que ganhem mais gosto.

Polvilhe tudo com salsa picada e sirva.