

CORDEIRO REFOGADO

Cordeiro; Azeite; Cebola; Alho; Loureiro; Vinho; Água q.b. Num pote faz-se um refogado com azeite, alho, cebola, louro. Mal a cebola esteja loura juntam-se as carnes, um bocadinho de vinho e água quanto baste. À parte cozem-se batatas com ou sem casca que acompanham o cordeiro. [PV]

Receita cedida pela **Sr.ª Dona Maria Clarisse Rodrigues**