



## Cabrito Mamão Assado



### Ingredientes

1 cabrito mamão inteiro aberto apenas na barriga  
Sal a gosto  
5 dentes de alho  
1/2 copo americano de óleo comestível  
200gr de bacon  
1/2 copo americano de vinho branco seco  
1 cebola pequena  
150gr de lingüiça calabresa  
5 colheres (chá) de azeite de oliva

### Como Fazer

Lave bem o cabrito por dentro e por fora retirando o sebo e sangue que estiverem dentro. Após a limpeza, mergulhe o cabrito em água quente, colocando umas gotinhas de limão. Deixe escorrer por um período de uma hora. Perfure os pernis e as mãos no sentido diagonal, colocando primeiramente o sal em todo cabrito. Coloque o alho, o bacon nas perfurações

O vinho, o azeite, o óleo e a cebola, bata no liquidificador e envolva o cabrito por dentro e por fora. Se gostar acrescente pimenta.

Deixe descansar na geladeira ou freezer que não congele.

OBS: Para o cabrito ir ao forno já deve estar recheado e costurado.

### Ingredientes do Recheio

150gr de bacon  
150gr de lingüiça calabresa  
02 colheres de sopa (bem cheia) de manteiga  
400gr de farinha de mandioca  
02 colheres de sopa (bem cheia) de manteiga  
1 cebola pequena

### Como Fazer

Frite 150gr de bacon em azeite, acrescentando a lingüiça calabresa cortada em cubos. Coloque a cebola ralada, junte a manteiga e deixe-os fritar, sem que se queime. Junte ao refogado aos poucos a farinha de mandioca, mexendo sempre até ficar dourado.



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos  
Ministério da Agricultura e do Abastecimento  
Fazenda Três Lagoas - Estrada Sobral-Groaíras  
Km 4, Cx. Postal D10 CEP:62011-970 - Sobral-CE  
PABX.: (88) 677-7000 Fax: (88) 677-7055  
[www.cnpc.embrapa.br](http://www.cnpc.embrapa.br)  
[sac@cnpc.embrapa.br](mailto:sac@cnpc.embrapa.br)

CABRITO mamão assado.  
2005 FL-FOL 02877



CNPC-21159-1

EMBRAPA - CNPC
SETOR DE INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO
REG. N° FOL. 02877
DATA 11.1.MAIO.2005

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA  
E DO ABASTECIMENTO**



**Trabalhando em todo o Brasil**