

CORDEIRO COM ARROZ DE FORNO À MARCO DE CANAVESES



INGREDIENTES

- 1/4 DE CORDEIRO DE LEITE (DIANTEIRO COM CERCA DE 1,5KG)
- 1 DL DE VINHO BRANCO MADURO
- 1 CÁLICE DE VINHO DO PORTO SECO
- MARINADA:
- 1 LIMÃO
- 10 GRÃOS DE PIMENTA
- 2 FOLHAS DE LOURO
- SAL
- PASTA (PARA BARRAR):
- 1 CEBOLA
- 2 COLHERES (SOPA) DE BANHA
- 2 DENTES DE ALHO
- SAL, PIMENTA E COLORAU Q.B.
- CALDO:
- CABEÇA E MIÚDOS DO CORDEIRO (CORAÇÃO, ETC.)
- 200G DE PRESUNTO OU SALPICÃO
- 2 L DE ÁGUA
- ARROZ:
- 400G DE ARROZ
- 1 CEBOLA
- 1 DL DE AZEITE
- 1 COLHER (CAFÉ) DE AÇAFRÃO
- CALDO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Ponha o cordeiro de molho de um dia para o outro em água com rodelas de limão, sal, a pimenta em grão e as folhas de louro. Algumas horas antes de o cozinhar, escorra-o bem.
2. Arranje a cabeça e os miúdos do cordeiro. Prepare um caldo, com estas carnes juntamente com o presunto ou salpicão. Coloque tudo na taça do robot sem nenhum acessório, cubra com água e programe 130°C durante 30 minutos. Coe o caldo e reserve.
3. Faça uma massa para barrar a carne. Na taça do robot usando a lâmina picadora, coloque a cebola cortada ao meio, a banha, o alho, sal, pimenta, um pouco de colorau e misture na velocidade 12 durante 30 seg. Com uma espátula, raspe as laterais da taça e coloque a preparação bem no centro. Misture novamente durante 10 seg. (caso a textura não esteja bem lisa, misture mais uma vez). Esfregue o cordeiro com a massa e reserve.
4. Entretanto, prepare o arroz. Na taça do robot usando o acessório misturador, junte o azeite, a cebola às rodelas finas e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Adicione então o caldo (preparado anteriormente e ao qual juntou o açafraão), no dobro da medida do arroz e programe 100°C e velocidade 1, mais 10 minutos.
5. Junte o arroz, rectifique os temperos e seleccione Programa Cozedura Lenta P3, a 100°C, durante 5 minutos.
6. Uma vez o arroz aberto, deite-o no alguidar de barro, coloque sobre o mesmo uma grelha formada por paus de louro ou castanheiro e disponha sobre esta o cordeiro já temperado (como indicado na foto). (Como não cabe todo em cima do arroz, coloque o restante num tabuleiro de forno).
7. Leve ao forno e, de vez em quando, vá salpicando com os vinhos. Mantenha no forno de 1 hora a 1 hora e 20 minutos.