

Sobrepaleta recheada com ameixas pretas, legumes e vinagre balsâmico

(Rende 8 porções)

*1,3 Kg de sobrepaleta, sem osso
4 talos de salsão cortados em cubinhos
3 cenouras médias cortadas em cubinhos
1 alho-poró cortado em rodelas
(somente a parte branca)
8 ameixas secas, sem caroço,
cortada em pedaços
1 colher (sopa) de vinagre balsâmico
3 colheres (sopa) de azeite
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto*

Peça ao açougueiro para abrir a carne como se fosse um livro, sem separar as partes ou faça esta operação em casa. Tempere com sal e pimenta. Misture o salsão, a cenoura, o alho-poró e a ameixa e tempere com sal, pimenta e vinagre. Recheie a carne com esta mistura, enrole e amarre com um barbante próprio para cozinha. Unte o assado com 2 colheres (sopa) de azeite, adicione 1 xícara de água à assadeira e leve ao forno alto (200°C), preaquecido, por 1 hora, regando de vez em quando.

Abra o forno e junte à assadeira, a cebola e o vinho. Asse por mais 45 minutos ou até que a carne fique dourada por fora e cozida por dentro. Retire do forno, tire o barbante e sirva em fatias com o molho da assadeira, com arroz branco para acompanhar.