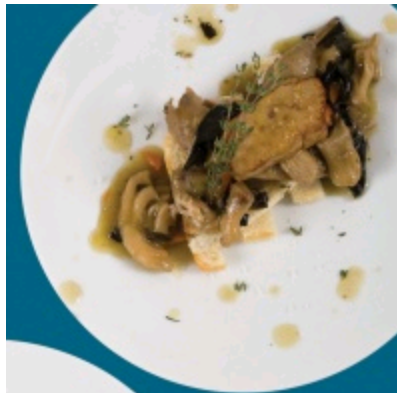


PERDIZES COM COGUMELOS SELVAGENS

Receita



Um excelente prato de caça.

Ingredientes

- 4 perdizes
- 2 cenouras
- 1 ramo de aipo
- 1 alho-porro
- 3 cebolas médias
- 1 garrafa de vinho tinto [MONTE ALENTEJANO Reserva tinto](#)
- 3 dentes de alho
- 4 fatias de foie gras com 1,5 cm de espessura
- 4 tostas aparadas
- 150 g de trompetes

100 g de mísscaros
2 colheres de banha
Sal grosso q. b.

Preparação

Preparar as perdizes, retirando-lhes cuidadosamente as pernas e as vísceras. Juntar o alho-porro, as cenouras e o aipo cortados, acrescentar o vinho, temperar com sal e pimenta e deixar a marinar durante 48 horas. À parte, fazer um fundo com a cenoura, o alho picado e o azeite. Depois de alourar as perdizes em banha, juntá-las ao fundo já preparado. Acrescentar a marinada e deixar a estufar até as perdizes ficarem tenras. Adicionar os cogumelos devidamente arranjados e deixar estufar durante cinco minutos. Retirar as perdizes do molho, colocar sobre cada uma delas uma fatia de foie gras e levar ao forno durante três a quatro minutos. Dispor as perdizes sobre as tostas, regar com o molho e servir com batata assada.

Complemento [SEGADA tinto](#)

