

Alheira com brócolos e ovo de codorniz

Receita



Um excelente petisco do chefe Pedro Nunes

Receita para 4 pessoas

Ingredientes

1 alheira de caça de qualidade superior

150 g de brócolos bem cozidos

1 dente de alho

4 ovos de codorniz

1/2 copo de vinho branco [GRAND'ARTE Arinto branco](#)

2 colheres de azeite

Sal e pimenta

8 folhas de manjeriço para decorar

4 cilindros de inox com 4 cm de largura e 6 cm de altura (podem ser comprados numa loja especializada em material de hotelaria)

Preparação

Tirar a pele à alheira e dividi-la pelos quatro cilindros:

Prensá-la, retirar e dar uma pequena fritura em ambos os lados. De seguida, introduzi-la novamente nos tubos, saltar os brócolos na mesma frigideira com o alho, o vinho e os temperos, e ir esmagando tudo com um garfo até ficar com o aspecto de um puré grosseiro. Introduzir a mistura no tubo, alisar, colocar o ovo de codorniz por cima e levar ao forno a 200° C, durante 10 minutos. Retirar e decorar com manjeriço.

Complemento [MONTE ALENTEJANO tinto](#)

