

### Arroz de lebre com castanhas

#### Ingredientes:

1 Lebre com cerca de 2 kg;  
2 Dentes de alho;  
1 Folha de louro;  
2 dl. de vinho tinto;  
1 dl. de azeite;  
1 Cebola grande picada;  
400 gr. de arroz carolino;  
500 gr. de castanhas, cozidas e peladas;  
1 Embalagem de sangue tratado;  
1 Colher (sopa) de vinagre (facultativo);  
Sal e pimenta ou picante.

#### Preparação:

De véspera, limpe a lebre, corte-a em pedaços e tempere-os com sal, pimenta, os dentes de alho, a folha de louro e o vinho tinto; deixe-a assim neste tempero de um dia para o outro.

No dia, num tacho, leve ao lume o azeite com a cebola picada e vá mexendo até esta alourar bem, mas sem queimar. Junte-lhe depois a lebre com o tempero, adicione 1 litro de água e deixe-a cozer em lume brando, até ficar tenra.

Quando a carne estiver tenra, verifique se o caldo é o triplo do volume do arroz. Junte então o arroz e rectifique de sal e pimenta ou picante a seu gosto. Deixe cozer em lume brando.

Logo que o arroz esteja cozido, adicione as castanhas e, pouco depois, numa tigela, misture o sangue com um pouquinho do caldo do arroz e deite no tacho, em fio e mexendo sempre. Pode também adicionar agora a colher de vinagre.

Depois de juntar o sangue e o vinagre, o arroz não deve ferver, apenas aquecer bem.