



Carne

Empadão de castanhas

Ingredientes:

*1 kg. de castanhas;
80 gr. de manteiga;
1 Cebola picada;
2 Dentes de alho;
½ Lata de tomate pelado;
600 gr. de carne picada;
500 gr. de batatas;
2 dl de leite;
3 gemas;
Sal, pimenta e pão ralado.*

Preparação:

Descasque as castanhas e coza-as em água e sal. Depois de arrefecerem, retire-lhes a pele e reserve.

Faça um refogado com 50 g de manteiga, alho, tomate, e adicione a carne picada. Tempere e deixe cozinhar. Descasque as batatas, corte-as em cubos e coza em água temperada de sal, retire e escorra num passe-vite. Junte as castanhas e triture tudo. Coloque num tacho e leve ao lume, com o leite e a manteiga, envolva bem e retire. Rectifique os temperos, acrescente as gemas e mexa bem. Preencha o pirex com uma camada de puré, a carne e o restante puré. Polvilhe com pão ralado e leve ao forno, a cerca de 200°C, durante 15 minutos. Retire e sirva.

(Receita extraída do livro «Castanea uma dádiva dos deuses», autorizada pelo autor: Jorge Lage - recolha do Clube da Floresta 2000/01 da Escola Secundária de Nelas – Nelas)