

Perdizes com creme de castanhas

Ingredientes (para 6 pessoas):

6 Perdizes;
6 Salsichas frescas;
2 Alhos porros;
12 Tiras de toucinho;
2 Copos de vinho branco;
500 gr. de castanhas;
1 Copo de natas líquidas;
50 gr. de banha de porco;
Azeite, sal e pimenta q.b.;

Preparação:

Depenam-se as perdizes e limpam-se bem por dentro. Cozem-se ,depois de no interior de cada uma colocar uma salsicha sem pele, sal e pimenta. Cobre-se o peito de cada perdiz com as tiras de toucinho e atam-se bem.

Numa panela põe-se a banha de porco e um pouco de azeite, os alhos porros picados e as perdizes, deixando alourar. Deita-se o vinho e tapam-se deixando apurar em lume moderado, adicionando-lhe, caso seja necessário, um pouco de caldo.

À parte, cozem-se as castanhas bem peladas e passam-se pelo passe vite. Põem-se novamente ao lume juntando-lhe as natas e batendo tudo até que o creme fique homogéneo.

Ao servi-las colocam-se as perdizes numa travessa, deitando o creme bem quente por cima.

Fonte: A Castanha – Saberes e Sabores

Autor: Jorge Lage