



Peixe

Alhada de cação com creme de castanhas

Ingredientes:

350 gr. de castanhas;
700/800 gr. de cação;
2 Colheres (sopa) de farinha;
3/4 Dentes de alho;
2 dl de azeite;
0,5 l de água e pão cortado aos cubinhos;
1 folha de louro, a raminho de coentros;
Sal e pimenta, q. b.

Preparação:

Fritam-se os alhos no azeite, junta-se o louro, a pimenta e o pimentão. Logo de seguida, juntam-se a água e as castanhas, previamente passadas, com um pouco de água, deixando-se ferver durante 5 minutos. Adiciona-se o cação e deixa-se cozer.

Serve-se com o pão previamente frito e enfeita-se com coentros.

(Receita da Casa de Pasto “O Castanheiro” e cedida pelo município de Marvão, in “Marvão com castanhas”)