

Número	5	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>JAVALI COM CASTANHAS I e II</b>				

## Javali com castanhas

### Ingredientes:

- >1,5 Kg de javali;
- >1 dl de vinho tinto;
- >500g de castanhas;
- >3 dentes de alho;
- >2 cebolas grandes;
- >azeite, sal e pimenta;
- >200g de tomates bem maduros;
- >2 folhas de louro;

### Modo de preparação:

Refoga-se a cebola, com os alhos, o azeite e o louro. Depois junta-se o javali e os tomates e o vinho tinto e deixa-se refogar com o tacho tapado até a carne estar tenra. Por fim, junta-se as castanhas cozidas. Serve-se com batata cozida e grelos.

## Javali estufado com castanhas abafadas em Vinho do Porto

### Ingredientes:

- >1,5 Kg de javali;
- >manteiga q.b.;
- >2 molhos de grelos;
- >cravo-da-india q.b.;
- >vinho tinto q.b.;
- >vinho do porto q.b.;
- >1 kg de castanhas;
- >louro q.b.;
- >cebola q.b.;
- >azeite q.b.;
- >alho q.b.;
- >malagueta;
- >laranja;
- >mel q.b.

### Modo de preparação:

Corta-se o javali aos pedaços e põe-se em vinha d'alhos, durante 3 dias, com alho, vinho tinto, laranja e malagueta. À parte faz-se um estrugido com alho, cebola, louro, cravo-da-india e malagueta. Junta-se o javali em pedaços e deixa-se estufar durante 25 minutos aproximadamente. Numa panela cozem-se os grelos e salteiam-se com azeite e alho. Numa frigideira coloca-se a manteiga, juntam-se as castanhas e deixam-se fritar. Por ultimo junte um pouco de mel e vinho do porto a gosto. Sirva a gosto.