

Número	8	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	PERDIZ COM MOLHO DE VILÃO				

Perdiz com molho de vilão

Ingredientes: (Para 4 pessoas)

- >2 perdizes;
- >2 ou 4 cebolas;
- >2 dl de azeite;
- >3 dl de vinagre;
- >1 ramo de salsa;
- >sal;
- >pimenta;
- >150g de presunto (facultativo)

Modo de preparação:

Cozem-se as perdizes em água e sal, podendo também juntar-se um naco de presunto, escorrem-se e escacham-se ¹. Grelham-se ligeiramente as meias perdizes, que depois se cortam em quartos (cada perdiz 4 quartos). Colocam-se numa terrina. Picam-se as cebolas e a salsa finamente.

À parte, numa tigela, bate-se o azeite com o vinagre de modo a obter um molho grosso a que se junta a cebola e a salsa, sal e pimenta. Depois de bem misturado deita-se este molho sobre as perdizes. Comem-se a partir do dia seguinte, podendo conservar-se durante uma semana. Acompanha com batatas cozidas.

¹ cortam-se a meio no sentido do comprimento