

| | | | | | |
|---------|----------------------------|------|--------|------|---------------------|
| Número | 9 | Tema | Carnes | Data | 25 de Junho de 2007 |
| Assunto | EMPADÃO DE PERDIZES | | | | |

Empadão de perdizes

Ingredientes:

- >Perdizes 3
- >pão embebida em leite2
- >Ovos3
- >Manteigaq.b.
- >Queijo raladoq.b.
- >Pimenta q.b.
- >Noz-moscadaq.b.
- >Banhaq.b.

Modo de preparação:

Guisam-se as perdizes e depois de prontas desmancham-se tirando os ossos e guardam-se as patas inteiras para enfeitar o empadão e o molho para deitar por cima. Junta-se aos bocados de perdiz o pão embebido em leite, os 3 ovos inteiros, manteiga, queijo ralado, pimenta e noz-moscada. Liga-se tudo muito bem e leva-se ao lume a secar. Em seguida frita-se numa frigideira untada com azeite ou banha. Depois de frio dum lado, vira-se e frita-se do outro lado.

Coloca-se numa travessa enfeitado com patinhas, deita-se por cima o molho que se guardou e serve-se.