

Número	10	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	PERDIZ COM PINHÕES				

## Perdiz com pinhões

### Ingredientes:

- 3 perdizes
- 40 gr de margarina
- 40 gr de banha
- 1 dl de vinho branco seco
- 150 gr de toucinho entremeado
- 1 limão
- 1 cálice de aguardente velha
- 2 cenouras médias
- 2 cebolas
- 150 gr de miolo de pinhão
- farinha, salsa, sal pimenta e louro q.b

### Modo de preparação:

Depois de convencionalmente amanhadas, corte as perdizes ao meio e ponha-as a macerar durante 24 horas no vinho branco com o azeite temperados com sal, pimenta em grão, louro, salsa e o limão e as cenouras às rodelas.

Passado este tempo, escorra bem as perdizes e aloure-as de todos os lados num refogado que fez com a banha, a manteiga, o toucinho em pequenos cubos e a cebola. Regue com a aguardente velha e puxe pelo fogo. Depois de a aguardente ter ardido, polvilhe as perdizes com farinha e deixe alourar.

Adicione o liquido da marinada previamente coado. Rectifique os temperos, junte os pinhões e acabe de cozinhar em lume brando.

Sirva acompanhado com raminhos de couve flor e esparregado de espinafres.