

Número	12	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	LEBRE DE BRUXA				

Lebre de bruxa

Depois da lebre aberta, tira-se-lhe o interior com cuidado para não se lavar, o que o lhe tiraria o gosto. Corta-se aos bocados que se colocam em cima de fatias de toucinho entremeado, sobre esta camada põe-se outra de lebre e assim sucessivamente até final.

Depois, junta-se-lhe o sangue, os miúdos e, por fim, meia garrafa de vinho branco (ou tinto preferindo-se). Tempera-se com salsa, pimenta em grão, esmagada triturador, dois grãos de cravinho da Índia, pimenta em pó, duas cebolas picadas, dois dentes de alho e algumas azedas.

Fecha-se hermeticamente a caçarola, levando a fogo moderado, fervendo três horas.