

Número	13	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	TERRINA DE LEBRE				

Terrina de lebre

Desossa-se uma lebre que se corta em bocados, reservando-se os melhores.

Pisa-se miudamente quinhentos gramas de carne de porco, quinhentos gramas de carne de vitela, e metade do fígado da lebre temperando com sal, pimenta, especiarias, cebolinhas, um dente de alho, salsa e o sangue de lebre. Mistura-se tudo bem.

Arranja-se um recipiente de barro que tenha tampa e rebordo e que feche bem. Cobre-se o fundo com pranchas de toucinho, algumas túberas partidas às rodas, metade do fígado da lebre e os bocados que ficaram de reserva. Cobre-se esta camada por uma do picado que se fez o primeiro, nova camada de pedaços de lebre e outra de picado, que se tapa com folhas de louro, regando-se com um copo de aguardente. Cobre-se tudo com pranchas de toucinho.

Fecha-se hermeticamente o recipiente com uma massa feita com farinha e água a leva-se a cozinhar entre dois fogos, durante quatro ou cinco horas.

Deixa-se arrefecer. Quando se quiser servir a terrina, tira-se-lhe a tampa, mergulha-se a vasilha em água quente, virando-se esta sobre atravessa.