

Número	20	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	CABEÇA DE VITELA RECHEADA				

Cabeça de vitela recheada

Ingredientes:

- Picado de carnes finas
- cabeça de vitela
- Carne de vaca
- Frango ou pombo
- Farinha
- Manteiga
- Gemas de ovos
- Vinagre
- Especiarias
- Louro
- Sal
- Pimenta
- Pão ralado
- Toucinho
- Água

Modo de preparação:

Tiram-se os ossos á cabeça de modo a ficar inteira e recheia-se com um picado de carne bem temperado. Une-se bem a cabeça, coloca-se a língua (depois de preparada) na boca de modo a ficar meia de fora, e cosem-se os cantos da boca e o pescoço com um fio. Dá-se-lhe uma cozedura em caldo bem temperado com carne de vaca, frango ou pombo com seus respectivos fígados. Retira-se depois a cabeça e unta-se com um molho grosso preparado com farinha e manteiga, gemas de ovos, um pouco de caldo e um gole de vinagre, especiarias e uma folha de louro, sal e pimenta. Polvilha-se a cabeça, depois de assim untada, com pão ralado e leva-se ao forno a assar coberta com tiras de toucinho. Volta-se de quando em quando para alourar por igual.