

Número	38	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	ANHO GRELHADO À MODA DOS CARVOEIROS DA SERRA D'ARGA				

Anho Grelhado à moda dos Carvoeiros da Serra d'Arga

Ingredientes:

- 1 Anho de mais ou menos 3 Kgs.
- Tempero para Vinha de Alhos:
- Alho
- Pimenta
- Cebola
- Ramo de Cheiros
- Loureiro
- Vinho Branco e Vinagre
- Sal Grosso

Modo de preparação:

Amanha-se o Anho limpando muito bem.
Tempera-se durante 24 horas, com uma boa vinha de alhos feita com todos os ingredientes descritos. Faz-se um braseiro e coloca-se o Anho em cima das brasas a grelhar lentamente.
Acompanha com batata pequena e castanhas assadas no próprio braseiro.