

Número	57	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>GALO CASEIRO</b>				

## Galo caseiro

### **Ingredientes: para 2 pessoas**

- >meio galo caseiro;
- >cebola, alho;
- >loureiro;
- >azeite, sal grosso;
- >4cl de vinho branco;
- >tomate;

### **Modo de preparação:**

Faz-se um refogado de cebola, alho, loureiro, azeite, sal, vinho, tomate e deixa-se refogar até ficar bem apurado. No final tira-se para uma travessa de barro e serve-se com batata branca cozida de preferência.