

Número	10	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	ESCABECHE DE AVES				

Escabeche de aves

Ingredientes:

- Restos de aves
- Cebola
- Tomilho
- Louro
- Salsa
- Pimenta
- Azeite
- Vinagre
- Massa de frigar

Modo de preparação:

Rectificam-se os temperos de sal e pimenta e junta-se ao molho os bocados de coelho, fervendo tudo uns minutos mais. Pode-se servir quente ou, o que é melhor e mais vulgar, no dia seguinte frio.

(Esta receita pode aplicar-se a coelho bravo, frango, perdiz, lebre, cabrito ou leitão: qualquer das coisas previamente assadas).