

Javali no pote com Castanhas

INGREDIENTES

Javali
Castanhas
Vinho
Louro
Cebola
Colorau
Alho
Limão
Sal Marinho Rui Simeão
Azeite Valle Madruga

PREPARAÇÃO

Corte o javali em pedaços e coloque-o a marinar com um bom vinho, louro, cebola, colorau, alho, limão, pingo e sal.

Depois de bem marinado, cozinhe-o num pote de ferro fundido, aconchegado com saborosas castanhas, das variedades longal, judia ou boa-ventura.

Deixe cozinhar em lume brando até que a carne se apresente tenra, o que demora entre 1 hora e 30 minutos a 2 horas.



QUINTA
VALLE
MADRUGA

