

# 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

