

FRANGO NA PÚCARA À TEMPLÁRIOS

INGREDIENTES (4 PESSOA)

1 frango;
15 batatas;
azeite Valle Madruga
sal marinho Rui Simeão
100 g de toucinho entremeado;
100 g de manteiga;
150 g de cebolinhas;
50 g de cogumelos;
0,5 dl de vinho da Madeira.



PREPARAÇÃO

Depois de cortado, tempera-se o frango com sal, deixando-o a marinar **em vinho da Madeira** durante 24 horas. Depois, barra-se com manteiga e leva-se ao forno, a corar, dentro de uma púcaro de barro, tapada. Corta-se o toucinho em dados, cora-se numa frigideira, juntamente com as cebolinhas, e assam-se as batatas. Cortam-se os cogumelos ao meio ou em lâminas grossas, salteiam-se em manteiga e refrescam-se com vinho. Deitam-se todos os componentes por cima do frango quando este estiver meio assado, acabando de assar tudo junto. Se o frango ficar enxuto em demasia, adiciona-se um pouco de molho do assado. Serve-se dentro da mesma púcaro e tapada, tal como sai do forno.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt