

# Novilho desfiado na abóbora

**Chefe Hernâni Ermida**

## INGREDIENTES

600g de carne de novilho  
1 cebola  
3 dentes de alho  
1 folha de louro  
4 c.s de azeite Truncado  
2 dl de vinho branco  
1 raminho de salsa picada  
Sal Marinho Rui Simeão  
Pimenta q.b  
2 abóboras manteiga  
1 c.s de manteiga  
1 pitada de noz-moscada  
Sal Marinho Rui Simeão  
Pimenta acabada de moer  
80g de mozarela ralada (facultativo)



**Quinta das Senhoras Branco 2015**



## PREPARAÇÃO

Corte a carne em pedaços e deite-os para um tacho. Junte a cebola e os alhos picados, o louro, o vinho, o azeite, tempere de sal e pimenta tape e leve ao lume. Quando ferver, reduza o lume para o mínimo e deixe cozinhar até a carne ficar bem tenra e com pouco molho. Desligue o lume e deixe arrefecer.

Leve ao lume um tacho com água abundante, deixe ferver e tempere-a com sal. Lave as abóboras, corte-as ao meio no sentido do comprimento e retire as pevides. Leve-as a cozer no tacho com a água durante 12 minutos, depois retire-as com a ajuda de uma escumadeira e deixe arrefecer um pouco.

Com a ajuda de uma colher, retire a polpa da abóbora de modo a manter a casca inteira, deite a polpa para um tacho junto a manteiga e leve ao lume ate ficar bem tenra. Depois reduza-a a puré e leve de novo ao lume e deixe cozinhar ate que evapore a maior quantidade de água possível. Verifique o sal, junte uma pitada de pimenta acabada de moer e noz-moscada e mexa bem.

Ligue o forno a 180°. Desfie a carne e misture-a com o pouco molho que restou no tacho. Adicione a salsa e misture. Divida a carne pelas metades de abóbora, espalhe e cubra com o puré. Alise e polvilhe com a mozarela ralada e leve ao forno até ficar douradinha. Retire e sirva quente. Acompanhe com legumes verdes salteados.

