

FRANGO NA PÚCARA À TEMPLÁRIOS

INGREDIENTES (4 PESSOA)

1 frango;
15 batatas;
azeite
sal marinho
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 púcara 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 púcara e tapada, tal como sai do forno.

Nota: Sendo os templários dos Séc. XII-XIV, a batata ainda não tinha chegado à Europa e nem tínhamos chegado à Madeira.

Pode substituir as batatas por por exemplo puré de maçã, e o Madeira por um Porto branco com 10 anos.