

TARTE DE PERDIZ



Revista
Out. | Nov. 09

Fotos: Vasco Célio
Chef: Isabel Neto

INGREDIENTES

Recheio: 2 ou 3 Perdizes • 1 Cebola grande • Alho • Margarina • Natas • Cravinho • Canela (1 colher chá) • Noz-moscada q.b. • Pimenta q.b. • Sal q.b. • Farinha • Cogumelos • Azeite

Base: Massa folhada • Manteiga

PREPARAÇÃO

Base: Tende-se a massa folhada, formando dois círculos, para colocar no fundo e no topo do recheio • Forra-se a tarteira, anti-aderente, untada de manteiga, com um círculo de massa folhada • Leva-se ao forno durante alguns minutos, a 200°C, para “levantar” • Junta-se o recheio preparado anteriormente e tapa-se com o outro círculo de massa folhada • Pincela-se com gema de ovo a que acrescentámos uma colher de água fria (assim fica mais brilhante)

Recheio: Cozem-se as perdizes num recipiente com água onde se coloca uma cebola inteira com três ou quatro cravinhos espetados e sal q.b. • A seguir desossam-se as perdizes e desfiam-se finamente, antes de arrefecerem demasiado, para facilitar a tarefa • Reservamos o caldo da cozedura • Põe-se um pouco de azeite noutra recipiente e faz-se um refogado com a cebola e o alho bem picadinhos • Quando a cebola estiver transparente, junta-se-lhe a carne e um pouco do caldo da cozedura previamente coado • Envolve-se tudo e deixa-se apurar • Reserva-se • À parte faz-se o molho bechamel com uma ou duas colheres de sopa de farinha e uma colher de sopa de margarina, mexe-se bem • Aos poucos adiciona-se o caldo da cozedura até obter um creme consistente • Acrescenta-se a canela • Tempera-se com pimenta e noz-moscada • Acrescentam-se as natas (facultativo) que dão uma textura aveludada ao molho • Rectifica-se o sal • Por fim, envolve-se tudo • Antes de começar a levantar fervura retira-se do lume • Está pronto a juntar à massa folhada para ir ao forno • Vai ao forno entre 15 a 20 minutos e fica pronto a servir • Como opção alternativa podem usar-se tarteiras individuais • Acompanha-se com uma salada gourmet mas também pode servir-se com puré de castanhas, para reforçar o toque de Outono à sua mesa