

# RECEITA



## Tarte de Perdiz pelo Chef Duarte Catela

### Ingredientes p/4 pessoas

Perdizes	2 uni.	Margarina Vaqueiro	15 gr.
Cebola	60 gr.	Vinho Branco	1 dl.
Alho Francês	50 gr.	Ovo	1
Cogumelos Paris laminados frescos	100 gr.	Azeite	1 dl.
Salsa	10 gr.	Sal e Pimenta Moída	q.b.
Farinha sem fermento	30 gr.	Salada Verde fresca	200 gr.
Espargos Verdes frescos	100 gr.	Massa folhada fresca	400 gr.

### Confeção



**Cozer** - perdizes em água e sal, deixar arrefecer e desfiar. Guardar o caldo da cozedura para o molho Bechamel



**Preparar** - Num tacho misturar a manteiga e a farinha



**Cozer** - Levar a mistura a lume brando, juntar caldo da cozedura das perdizes e mexer até ficar aveludado. Temperar a gosto com sal e pimenta



**Fritar** - Fazer refogado com cebola, azeite, alho francês, espargos e cogumelos bem picadinhos (pode

acrescentar chouriço picado se gostar), adicionar as perdizes desfiadas e refrescar com vinho branco



**Adicionar** - Bechamel e deixar cozinhar por cerca de 5 min. Reservar



**Preparar** - Forrar a base de uma tarteira com massa folhada, colocar o preparado. Tapar com massa folhada. Pincelar com ovo



**Forno** - Levar ao forno aprox. 40 min. a 180°

Servir com salada verde ou mista

