

Receitas Tradicionais de Caça no Douro

Seleção do Chef Miguel Castro e Silva

Traditional Hunt Recipes in the Douro

Selection of the Chef Miguel Castro e Silva



COELHO À CAÇADOR*

São João da Pesqueira

Ingredientes

1 coelho com 1,2 kg
2 cebolas grandes
3 dentes de alho
1 dl de azeite
0,5 l de vinho branco
1 folha de louro
1 colher de café de pimentão-colorau
Sal e pimenta
Pão torrado

Limpa-se o coelho e corta-se aos bocados, pelas articulações.

Tempera-se com sal, os dentes de alho picados, o louro, o colorau e a pimenta, rega-se com o vinho e deixa-se na marinada de um dia para o outro.

À parte, num tacho, leva-se ao lume o azeite com as cebolas picadas, que alouram levemente.

Junta-se o coelho e a marinada e deixa-se cozer com o tacho tapado.

Serve-se em prato coberto, sobre fatias de pão torrado.

*VALENTE, Maria Odete Cortes - *Cozinha de Portugal – Beiras*. Lisboa: Círculo de Leitores, 1994.

HUNTER-STYLE RABBIT*

São João da Pesqueira

Ingredients

1 rabbit weighing 1.2 kg
2 large onions
3 cloves of garlic
1 dl olive oil
0,5 l white wine
1 bay leaf
1 coffee spoon of paprika
Salt and pepper
Toasted bread

Clean the rabbit and cut it into pieces by the joints.

Season with salt, chopped garlic cloves, bay leaf, paprika and pepper, pour over the wine and leave in marinade overnight.

Separately, in a pan, heat the olive oil with the chopped onions, which brown slightly.

Add the rabbit and the marinade and let it cook with the pan covered.

Serve in a covered plate on slices of toasted bread.

*VALENTE, Maria Odete Cortes - *Cozinha de Portugal – Beiras*. Lisboa: Círculo de Leitores, 1994.

PERDIZES COM MOLHO DE VILÃO*

São João da Pesqueira

Ingredientes

2 perdizes cozidas ou assadas

1,5 dl de azeite

1,5 dl de vinagre

1 cebola grande

1 ramo de salsa

Sal e pimenta

Cortam-se as perdizes, cada uma em quatro partes.

Colocam-se num prato coberto, regam-se com o azeite e o vinagre, junta-se a cebola e a salsa e temperam-se com sal e pimenta, tudo muito bem misturado.

Serve-se só passadas 24 horas.

*VALENTE, Maria Odete Cortes - *Cozinha de Portugal – Beiras*. Lisboa: Círculo de Leitores, 1994.

PARTRIDGES WITH VILÃO SAUCE*

São João da Pesqueira

Ingredients

2 boiled or roasted partridges

1,5 dl of olive oil

1,5 dl vinegar

1 large onion

1 bunch of parsley

Salt and pepper

Cut the partridges into four pieces each.

Place them in a covered plate, drizzle with olive oil and vinegar, add the onion and parsley, and season with salt and pepper, all well mixed.

Serve only after 24 hours.

*VALENTE, Maria Odete Cortes - *Cozinha de Portugal – Beiras*. Lisboa: Círculo de Leitores, 1994.

COELHO À MODA DE LAMEGO*

Ingredientes

1 coelho bravo
2 cebolas grandes
1 dente de alho
1 dl de azeite
2,5 dl de vinho branco
1 ramo de salsa
100 g de toucinho gordo
Sal e pimenta

Depois de limpo, corta-se o coelho aos bocados e tempera-se com sal e pimenta. Derrete-se o toucinho, cortado às fatias. Num tacho, põe-se uma camada de cebola cortada às rodelas, por cima coloca-se o coelho e a cobrir a restante cebola, também às rodelas, o ramo de salsa e o dente de alho picado. Rega-se com a gordura do toucinho, o azeite e o vinho. Tapa-se e deixa-se cozinhar em lume brando. Sacode-se o tacho para não pegar. Se necessário, adiciona-se um pouco de vinho. Serve-se acompanhado com batatas fritas.

*VALENTE, Maria Odete Cortes - *Cozinha de Portugal – Beiras*. Lisboa: Círculo de Leitores, 1994.

RABBIT À MODA DE LAMEGO*

Ingredients

1 wild rabbit
2 large onions
1 clove of garlic
1 dl of olive oil
2,5 dl of white wine
1 bunch of parsley
100 g of fatty bacon
Salt and pepper

After cleaning it, cut the rabbit into pieces and season with salt and pepper. Melt the bacon, cut into slices. In a pan, put a layer of sliced onion, place the rabbit on top and cover with the remaining onion, also sliced, a bunch of parsley and a clove of chopped garlic. Pour over the bacon fat, olive oil, and wine. Cover and let it cook over low heat. Shake the pan to avoid sticking. If necessary, add a little wine. Serve with fried potatoes.

*VALENTE, Maria Odete Cortes - *Cozinha de Portugal – Beiras*. Lisboa: Círculo de Leitores, 1994.

PERDIZ COM AMÊNDOAS*

Receita da região de Vila Nova de Foz Coa

Arranje as perdizes, corte-as ao meio e leve-as a macerar em vinho branco com azeite e limão cortado às rodelas. Tempere com sal, louro e tomilho. Deixe nesta marinada durante vinte e quatro horas.

Corte toucinho em cubos e aloure na manteiga. Meta as perdizes neste preparado e deixe alourar dos dois lados. Regue com aguardente e puxe fogo, agitando a caçarola para arder todo o álcool. Tire as perdizes.

Com o molho que ficou adicione o líquido da marinada passada pelo coador. Adicione amêndoas picadas e deixe reduzir o molho a metade. Retifique os temperos. Coloque fatias de pão previamente torradas numa travessa e, sobre cada uma, põe-se meia perdiz. Regue com o molho e enfeite com amêndoas e agriões.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha da Beira*. Porto: Assírio & Alvim, 2002.

PARTRIDGE WITH ALMONDS*

Recipe from the region of Vila Nova de Foz Coa

Prepare the partridges, cut them in half and macerate them in white wine with olive oil and sliced lemon. Season with salt, bay leaf and thyme. Leave in this marinade for 24 hours. Cut the bacon into cubes and brown in butter. Place the partridges in this mixture and brown on both sides. Drizzle with brandy and heat it up, shaking the pan to make all the alcohol burn. Take out the partridges. With the remaining sauce add the marinade previously filtered in a strainer. Add chopped almonds and let the sauce reduce by half. Adjust the seasoning. Place previously toasted slices of bread on a platter, and on each one place half a partridge. Drizzle with the sauce and garnish with almonds and cress.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha da Beira*. Porto: Assírio & Alvim, 2002.

COELHO DAS VINDIMAS*

Receita de D. Maria Noémia Nunes da Corte (1792-1863), residente na Régua, com a anotação que era uma receita para domingos de vindima

Não parta o coelho. Faça um piso com alho, sal, salsa e uma colher de chá de colorau. Deite um copo de vinho branco. Barre o coelho, por dentro e por fora, com este piso. Encha o bucho do coelho com bagos de uva branca salpicados de pimenta preta. Cosa a abertura da barriga do coelho. Num tacho, deite um fio de azeite, uma cebola picada fina e um dente picado. Meta o coelho dentro e verta uma tigela de mosto, ou, na falta deste, esprema um quilo de uvas brancas. Deite duas colheres de banha de porco e desfaça uma colher de farinha de trigo num pouco de sumo de uva, ou de mosto, e verta por cima do coelho. Deixe apurar e sirva.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha da Beira*. Porto: Assírio & Alvim, 2002.

VINTAGE RABBIT*

Recipe from D. Maria Noémia Nunes da Corte (1792-1863), resident in Régua, with a note that it was a recipe for vintage Sundays

Don't split the rabbit. Make a paste with garlic, salt, parsley and a teaspoon of paprika. Pour a glass of white wine. Cover the rabbit, inside and out, with this paste. Fill the rabbit's stomach with white grape berries sprinkled with black pepper. Sew up the rabbit's belly. In a pan, pour a drizzle of olive oil, a finely chopped onion and a minced clove. Put the rabbit inside and pour in a bowl of must, or if there is no must, squeeze a kilo of white grapes. Pour in two spoonfuls of lard and dilute a spoonful of flour on some grape juice or must and pour it over the rabbit. Leave it to simmer and serve.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha da Beira*. Porto: Assírio & Alvim, 2002.

COELHO ROUBADO*

Receita confeccionada no campo nos dias de caça.

Depois de limpo, parta o coelho aos bocados e esfregue-o com sal, alho e hortelã-da-ribeira. Deite o coelho num tacho com um copo de vinho branco, malaguetas, uma folha de louro, três colheres de sopa de azeite e um copo de água. Tape o tacho e deixe apurar. Deve utilizar uma boa porção de malaguetas para que o coelho fique bastante picante.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha da Beira*. Porto: Assírio & Alvim, 2002.

STOLEN RABBIT*

A recipe made in the countryside on hunting days.

After cleaning it, cut the rabbit into pieces and rub it with salt, garlic and mint. Put the rabbit in a pan with a glass of white wine, chillies, a bay leaf, three tablespoons of olive oil and a glass of water. Cover the pan and let it simmer. You should use a good portion of chillies so that the rabbit gets very spicy.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha da Beira*. Porto: Assírio & Alvim, 2002.

COELHO BRAVO EM SOPA*

Deixe o coelho partido numa marinada feita com água, vinho branco, colorau doce, uma folha de louro, um cravinho e alhos pisados.

Coza o coelho na água da marinada e, depois de cozido, passa a água da marinada por um passador. Coloque o coelho cozido numa terrina, deite a água onde cozeu por cima e torra pequenas fatias de pão que deve ir metendo na sopa.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha da Beira*. Porto: Assírio & Alvim, 2002.

WILD RABBIT IN SOUP*

Place the split rabbit in a marinade made with water, white wine, sweet paprika, a bay leaf, a clove and crushed garlic. Cook the rabbit in the marinade water and, after it is cooked, pass the marinade water through a sieve. Place the cooked rabbit in a tureen, pour the boiling water over it and toast small slices of bread which you should add to the soup.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha da Beira*. Porto: Assírio & Alvim, 2002.

LEBRE À SERAFIM*

Serafim Lopes Nunes era o couteiro e encarregado da caça do Morgado de Mateus

Corte uma lebre aos bocados e deite-os num tacho. Cubra a lebre com as rodelas de duas cebolas, dois dentes de alho picados, um molho de manjerona, um pouco de noz-moscada, um copo de vinho tinto, um copo de água e dois cravinhos. Tempere com sal e pimenta preta. Tape o tacho e deixe cozer a lebre, tendo o cuidado de ver se necessita de uns golinhos de água.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

HARE À SERAFIM*

Serafim Lopes Nunes was the forester and in charge of hunting for the Morgado de Mateus

Cut a hare into pieces and put them in a pan. Cover the hare with the slices of two onions, two chopped garlic cloves, a bunch of marjoram, a little nutmeg, a glass of red wine, a glass of water and two cloves. Season with salt and black pepper. Cover the pan and cook the hare, keep a close watch to see if it needs a few sips of water.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

PERDIZ COM AZEITONAS PRETAS*

Receita da região de Alfândega da Fé

Tempere a perdiz com sal e pimenta. Coloque-lhe na barriga um bocado grosso de presunto e um punhado de azeitonas pretas. Faça um refogado com banha de porco, uma cebola picada fina e dois dentes de alho picados. Meta a perdiz no refogado e junte um copo de vinho branco e um cálice de vinho do Porto. Deixe que a perdiz se vá envolvendo e adicione um pouco de água. Tire o caroço a 125 gramas de azeitonas pretas, desfaça-as numa massa e junte o sumo de um limão e duas gemas de ovos. Quando a perdiz estiver pronta junte este molho e deixe que ferva durante cinco minutos para os ovos ligarem.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

PARTRIDGE WITH BLACK OLIVES*

Recipe from the Alfândega da Fé region

Season the partridge with salt and pepper. Place a thick piece of smoked ham and a handful of black olives in the belly. Make a stew with lard, a finely chopped onion and two chopped garlic cloves. Put the partridge in the stew and add a glass of white wine and a glass of Port. Let the partridge be rolled in and add a little water. Take the pit out of 125 grams of black olives, crumble them into a paste and add the juice of one lemon and two egg yolks. When the partridge is ready, add this sauce and let it boil for five minutes so that the eggs bind.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

PERDIZ À DR. CASSIANO*

Do livro de receitas da casa do Morgado de Mateus

Deite um pouco de azeite num tacho e depois de ter temperado com sal e pimenta uma perdiz, coloque-a, inteira, no tacho e passe-a pelo azeite. Polvilhe-a com farinha e volte a passá-la pelo azeite. Retire a perdiz e embrulhe-a em folhas de couve de modo a fazer quatro camadas. Ate bem as folhas de couve à perdiz de forma a não caírem. No tacho que já utilizou, deite um pouco mais de azeite, duas cenouras cortadas às rodelas, uma cebola cortada às rodelas, um dente de alho, uma folha de louro e uns cubos pequenos de presunto. Molhe com um copo de vinho branco. Deite a perdiz embrulhada na couve e deixe apurar. Se for necessário deite uns golinhos de água. Prove o molho e retifique de sal. Quando a perdiz estiver pronta, cerca de uma hora depois, retire-a do tacho e bata o molho. Sirva a perdiz inteira, embrulhada, vertendo o molho por cima.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

PARTRIDGE À DR. CASSIANO*

From the Morgado de Mateus' house Recipe Book

Pour a little olive oil into a pan and, after having seasoned a partridge with salt and pepper, place it, whole, in the pan and rub it with the olive oil. Sprinkle it with flour and rub it again. Remove the partridge and wrap it in cabbage leaves, making four layers. Tie the cabbage leaves tightly to the partridge so that they do not fall off. In the pan you have already used, pour a little more olive oil, two sliced carrots, a sliced onion, a garlic clove, a bay leaf and some small cubes of ham. Drizzle with a glass of white wine. Place the partridge wrapped in the cabbage and let it simmer. If necessary, add a few sips of water. Taste the sauce and adjust the salt. When the partridge is ready, about an hour later, remove it from the pan and whisk the sauce. Serve the partridge whole, wrapped, pouring the sauce over it.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

PERDIZ À DOURO*

Receita do livro de Augusta Martens de Sousa

Amanhe duas perdizes e deixe-as numa marinada com um copo de vinho branco, um cálice de vinho do Porto, quatro dentes de alho, louro, sal e pimenta. Deve ficar assim durante pelo menos vinte e quatro horas. No dia seguinte, num tacho, frite as perdizes em azeite. Depois de bem alouradas, junte-lhe a marinada e deixe cozer até ficarem tenras. Entretanto faça duas boas torradas de azeite com o pão esfregado em alho, e coloque as perdizes sobre o pão torrado, regando com o molho da cozedura coalhado.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

PARTRIDGE À DOURO*

Recipe from Augusta Martens de Sousa's book

Prepare two partridges and leave them in a marinade with a glass of white wine, a glass of Port, four cloves of garlic, bay leaf, salt and pepper. It should be left like this for at least 24 hours. The next day, fry the partridges in olive oil in a pan. Let them brown, then add the marinade and cook until they are tender. Meanwhile make two large toasts in olive oil with bread rubbed in garlic and place the partridges on the toasted bread, drizzling with the curdled cooking sauce.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

PERDIZ AMENDOADA*

Receita de Alberto Marques de Sousa Homem (1812-1894), de Alfândega da Fé

Tempere com sal e pimenta uma perdiz e depois passe-a por manteiga de vaca de todos os lados até que adquira uma cor alourada. Faça um piso com dois dentes de alho, um cálice de aguardente, 125 gramas de amêndoas raladas e dois cravinhos. Retire as perdizes da manteiga e envolva-as bem neste piso. Num tacho, deite duas colheres de manteiga de vaca, um copo de água e o sumo de um limão. Deixe que tudo se misture e depois deite a perdiz; adicione mais um copo de água, tape o tacho e deixe que a perdiz estufe bem abafada.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

ALMONDY PARTRIDGE*

Recipe from Alberto Marques de Sousa Homem (1812-1894), from Alfândega da Fé

Season a partridge with salt and pepper, then rub it with cow butter on all sides until it takes on a golden colour. Make a paste with two cloves of garlic, a glass of brandy, 125 grams of grated almonds and two cloves. Take off the partridges from the butter and wrap them well on this paste. In a pan, pour two tablespoons of cow butter, a glass of water and the juice from one lemon. Let it all mix together, and then place the partridge; add another glass of water, cover the pan, and let the partridge stew well.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

PERDIZ DOS GALEGOS RICOS*

Parta a perdiz aos bocados e tempere-a com sal e pimenta. Faça um refogado em azeite com uma cebola cortada às rodelas finas, três alhos picados, uma folha de louro e um cravinho. Deite a perdiz no refogado, junte dois copos de água e deixe estufar. Quando estiver quase pronta, esprema o sumo de duas laranjas e deite no molho. Sirva com laranjas cortadas aos quartos.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

RICH GALICIAN'S PARTRIDGE*

Cut the partridge into pieces and season it with salt and pepper. Braise one thinly sliced onion, three chopped garlicks, a bay leaf and a clove in olive oil. Lay the partridge in the braise, add two glasses of water and let it stew. When it is almost ready, squeeze the juice from two oranges and pour it into the sauce. Serve with oranges cut into quarters.

* SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

PEITOS DE ROLA À MORGADO DE MATEUS*

Do livro de receitas da casa do Morgado de Mateus

Coza as rolas numa panela num litro de vinho do Porto, um litro de água, uns grãos de pimenta preta, sal e um grande ramo de salsa. Depois das rolas cozidas, deixe que arrefeçam e com a ponta de uma faca retire, de cada um dos lados do osso, o peito das rolas, que ficará dividido em dois. Reserve. Desosse o resto da carcaça e das coxas e passe-as de maneira a fazerem uma massa. Deite um fio de azeite numa frigideira e faça um refogado com meia cebola cortada às rodelas finas e um dente de alho picado. Quando o refogado estiver pronto deite a carne das rolas desfeita e bata novamente para que obtenha uma massa feita do refogado e da carne das rolas. Numa frigideira deite um copo de vinho do Porto e, quando estiver quente, deite os peitos de rola, volte-os e depois deite por cima o molho espesso que fez. Sirva de imediato.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

TURTLEDOVE BREASTS À MORGADO DE MATEUS*

From the Morgado de Mateus' house Recipe Book

Cook the turtledoves in a pan in a litre of Port wine, a litre of water, a few grains of black pepper, salt and a large bunch of parsley. After the turtledoves are cooked, let them cool down and with the tip of a knife remove the breast from each side of the bone, which will be divided in two. Set aside. Debone the rest of the carcass and thighs and mash them in a way to make a paste. Pour a drizzle of olive oil into a frying pan and sauté half an onion thinly sliced and a chopped clove of garlic. When the sauté is ready, add the mashed meat of the turtledoves and mash again to obtain a paste made from the sauté and the meat. In a frying pan, pour a glass of Port wine and when it is hot, place the turtledove breasts, turn them over and then pour the thick sauce you made on them. Serve immediately.

* SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

PATO BRAVO À GALEGA*

Receita do Vale do Douro

Depois de amanhado o pato, esfregue-o bem, tanto por dentro como por fora, com uma boa dose de sumo de limão. No dia seguinte, leve-o a marinar em meio litro de vinho branco, sal, uma laranja às rodelas, dois dentes de alho esmagados, cravinho, uma malagueta e duas colheres de sopa de vinagre de vinho. Deixe ficar a marinar mais um dia. Antes de cozinhar o pato, faça um refogado com azeite e duas cebolas médias picadas. Quando a cebola estiver a alourar, acrescente a marinada e o pato. Deixe-o estufar bem e de seguida retire-o do lume. Deixe arrefecer para poder parti-lo em pedaços. Entretanto, leve novamente ao lume o caldo da cozedura até ficar um molho relativamente espesso. Sirva com uma salada de laranja azeitada e batatas cozidas, ou com arroz de forno adornado com rodelas de laranja.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

WILD DUCK À GALEGA*

Recipe from the Douro Valley

After cleaning the duck, rub it well, both inside and out, with a good dose of lemon juice. The next day, marinate it in half a litre of white wine, salt, a sliced orange, two crushed cloves of garlic, cloves, a chilli pepper and two tablespoons of wine vinegar. Leave it to marinate for another day. Before cooking the duck, sauté it with olive oil and two medium onions, chopped. When the onion is browning, add the marinade and the duck. Let it stew well and then remove it from the heat. Let it cool down so that you can break it into pieces. Meanwhile, heat the cooking broth again until it becomes a fairly thick sauce. Serve with an orange salad with olive oil and boiled potatoes, or with oven rice garnished with orange slices.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

GALINHOLA À JESUS CID*

Jesus Cid tinha uma taberna perto da Vilariça e, no final do século XIX, ficou conhecido pela qualidade dos pratos de caça que cozinhava

Limpe a galinhola e aproveite a tripa e o fígado. Com uma faca pique muito bem uma fatia de presunto, a tripa e o fígado. Tempere com sal e pimenta e encha a barriga da galinhola com este recheio. Barre a galinhola com alho e sal e leve-a ao forno a assar. Depois de assada retire o recheio e deite-o numa frigideira com manteiga e um copo de vinho do Porto. Barre fatias de pão torrado com este recheio e sirva para acompanhar a galinhola assada.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

WOODCOCK À JESUS CID*

Jesus Cid had a tavern near Vilariça and, at the end of the 19th century, he became known for the quality of the game dishes he cooked.

Clean the woodcock and save the tripe and liver. Using a knife, mince a slice of smoked ham, the tripe and the liver. Season with salt and pepper and fill the woodcock belly with this stuffing. Spread the woodcock with garlic and salt and put it in the oven to roast. After roasting, remove the stuffing and put it in a frying pan with butter and a glass of Port wine. Spread slices of toasted bread with this stuffing and serve to accompany the roasted woodcock.

* SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

COSTELETAS DE VEADO À JAIME DE ALBUQUERQUE*

Receita do livro de receitas do Visconde de Vilarinho de S. Romão

Tempere as costeletas com sal e pimenta e deixe-as repousar uma hora. Deite quatro colheres de sopa de azeite e quatro colheres de banha de porco numa frigideira e envolva ligeiramente as costeletas antes de as passar pela gordura. Num almofariz esmague uns grãos de pimenta preta juntamente com um copo de vinho do Porto e dissolva nesse vinho uma colher de sopa de farinha de milho. Quando as costeletas estiverem passadas deite o vinho do Porto e deixe que ferva um pouco.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

VENISON CHOPS À JAIME DE ALBUQUERQUE*

Recipe from the Viscount of Vilarinho de S. Romão's recipe book

Season the chops with salt and pepper and leave them to rest for an hour. Pour four tablespoons of olive oil and four tablespoons of lard into a frying pan and lightly coat the chops before passing them through the fat. In a mortar, crush a few grains of black pepper with a glass of Port and dissolve a tablespoon of cornflour in it. When the chops are done pour in the Port and let it boil a little.

*SARAMAGO, Alfredo – *Cozinha Transmontana*. Porto: Assírio & Alvim, 1999.

CALDO DE PERDIZ*

Para 6 pessoas

1,5 litros de caldo de cozer as perdizes

2 cebolas

100 g de presunto

200 g de pão

Aproveita-se o caldo em que se cozeram uma ou mais perdizes. A este caldo juntam-se as cebolas cortadas e o presunto cortado em bocadinhos. Deixa-se cozer tudo muito bem. Entretanto, corta-se o pão em fatias e torra-se. Colocam-se as fatias de pão numa terrina e regam-se com o caldo preparado. Deixa-se abeberar um pouco e serve-se.

*MODESTO, Maria de Lourdes – *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Verbo, 1982.

PARTRIDGE BROTH*

Serves 6 people

1,5 litres of partridge broth

2 onions

100 g of smoked ham

200 g of bread

Use the broth in which one or more partridges have been cooked. Add the chopped onions and the smoked ham cut into small pieces. Allow everything to cook very well. Meanwhile, slice the bread and toast it. Place the slices of bread in a tureen and drizzle with the prepared broth. Let it soak in for a while and serve.

*MODESTO, Maria de Lourdes – *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Verbo, 1982.

CALDEIRADA DE FEIJÃO-FRADE*

Torre de Moncorvo

Para 8 pessoas

1 kg de feijão frade (na vagem e ainda verde)

1 kg de pão de centeio

1 kg de pão de trigo

1 coelho bravo (na falta deste serve o manso)

1 perdiz (pode ser substituída por $\frac{1}{4}$ de galinha)

250 g de presunto

2 colheres de azeite

$\frac{1}{2}$ colher de sopa de colorau

1 colher de chá de malagueta picante (seca e reduzida a pó)

Sal

Põe-se ao lume um tacho com 5 litros de água (se o lume for de chão põe-se o tacho sobre a trempe). Introduzem-se no tacho as casulas do feijão (feijão na vagem), o coelho e a perdiz. Depois de cozer um pouco, adiciona-se o presunto, o colorau e a malagueta e deixa-se cozer tudo muito bem, após o que se retiram as carnes, para se cortarem aos bocados. Entretanto, tem-se o pão partido em fatias finas e deita-se no caldo de onde se retiraram as carnes. Assim que o pão estiver macio introduz-se a carne novamente no tacho e mexe-se muito bem com uma colher de pau. Finalmente rega-se com o azeite cru e serve-se. Fica com o aspecto de uma sopa seca.

*MODESTO, Maria de Lourdes – *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Verbo, 1982.

COWPEA STEW*

Torre de Moncorvo

Serves 8 people

1 kg of cowpeas (in pod and still green)

1 kg of rye bread

1 kg of wheat bread

1 wild rabbit (if a wild rabbit is not available, a tame rabbit will do)

1 partridge (can be substituted by ¼ chicken)

250 g of smoked ham

2 tablespoons of olive oil

½ soup spoon of paprika

1 teaspoon hot chilli pepper (dried and reduced to powder)

Salt

Place a pan with 5 litres of water on the fire (if the fire is on the floor, place the pan on a trivet). Place in the pan the beans (beans in the pod), the rabbit and the partridge. After cooking a little, add the ham, paprika and chilli pepper and let everything cook very well, after which the meat is taken out and cut into pieces. Meanwhile, thinly slice the bread and pour it into the broth from which the meat was taken. As soon as the bread is soft, add the meat back to the pan and stir well with a wooden spoon. Finally, drizzle in the raw olive oil and serve. It has the appearance of a dry soup.

*MODESTO, Maria de Lourdes – *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Verbo, 1982.

SALADA DE COELHO BRAVO*

Para 4 pessoas

1 coelho bravo

Sal

Pimenta

4 colheres de sopa de banha ou de margarina

6 colheres de sopa de azeite

3 colheres de sopa de vinagre

1 cebola

1 ramo de salsa

Assa-se o coelho no forno, com sal, pimenta e a gordura escolhida.

Depois de frio, desfia-se toda a carne de coelho e coloca-se numa saladeira. À parte prepara-se o molho, misturando o azeite com o vinagre, a salsa e a cebola picadas finamente, sal e pimenta. Deve ficar a saber bastante a vinagre. Mexe-se muito bem e deita-se sobre o coelho. Serve-se de preferência algumas horas depois, com batatas fritas em palitos grossos.

* MODESTO, Maria de Lourdes – Cozinha Tradicional Portuguesa. Lisboa: Verbo, 1982.

WILD RABBIT SALAD*

Serves 4 persons

1 wild rabbit

Salt

Pepper

4 tablespoons of lard or margarine

6 tablespoons of olive oil

3 tablespoons of vinegar

1 onion

1 sprig of parsley

Roast the rabbit in the oven with salt, pepper and the chosen fat. After it is cold, shred all the rabbit meat and put it in a salad bowl. Separately prepare the sauce by mixing the olive oil with the vinegar, the parsley and the onion finely chopped, salt and pepper. It should be very vinegary. Mix well and pour over the rabbit. Serve it preferably a few hours later, with thick sticks of fried potatoes.

*MODESTO, Maria de Lourdes – Cozinha Tradicional Portuguesa. Lisboa: Verbo, 1982.

Organização Organization



Financiamento Funding

