

Empada à Caçadora

Carne —    90 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/empada-a-cacadora



Ingredientes

½ coelho limpo
4 cordonizes limpas
½ chouriço pequeno cortado aos quadrados
2 dl de vinho tinto
3 dl de azeite
1 cebola média picada
2 dentes de alho picados
2 folhas de louro
240 g de tomates cortados aos cubos
1 molho de ervas aromáticas (poejos, rosmão, salsa e alecrim)
600 g de farinha peneirada com fermento
1 dl de leite
1 dl de cerveja
2 ovos (1 para pincelar)
Noz-moscada, sal e pimenta q.b.

Confeção

1. Corte o coelho aos pedaços e as cordonizes ao meio. Regue com o vinho tinto, 1 dl de azeite e reserve durante 1 ou 2 horas.
2. Faça um refogado com 1 dl de azeite, a cebola, os alhos e o louro. Adicione os tomates, o chouriço e as ervas aromáticas. Junte o coelho e as cordonizes e tempere com noz-moscada, sal e pimenta. Acrescente um pouco da marinada e deixe cozinhar até a carne se desprender facilmente dos ossos. Retire.
3. Desfie as carnes, retirando peles e ossos e envolva-as com o molho do refogado. Retifique temperos e reserve.
4. Para a massa da empada, coloque a farinha numa bancada e faça-lhes um orifício, onde deverá colcoar o restante azeite, o leite e a cerveja mornos, o ovo batido e sal. Amasse bem até a massa ficar macia e maleável. Deixe levedar por 30 minutos.
5. Unte uma forma com manteiga e forre-a com parte da massa. Introduza o preparado das carnes e cubra com outra camada de massa.
6. Com as sobras da massa, enfeite o topo a gosto. Pincele a empada com ovo batido e leve ao forno pré aquecido a 200° C por cerca de 40 minutos. Acompanhe com salada.