



ARROZ DE CABIDELA

INGREDIENTES

1 chouriço de cebola de Melgaço
800 gr de cebola picada
800 gr de arroz carolino
300 ml de azeite
500 ml de vinho tinto
100 ml de vinagre de vinho tinto
2 litros de caldo de galinha
50 gr de alho picado
5 folhas de louro
1 ramo de salsa
1 un. de gindungo
Sal q. b.
Pimenta preta q. b.

PREPARAÇÃO

Reservar o sangue do galo e os miúdos à parte. Para que não coalhe, adicionar 50 ml de vinagre de vinho tinto. De véspera, cortar o galo em pedaços e fazer vinha-d'alhos com vinho tinto, azeite, sal, alho, louro, pimenta preta e salsa. Refogar em azeite a cebola e os alhos picados. Juntar o galo e deixar refogar durante 30 minutos. Juntar o caldo de galinha (preferencialmente com galinha velha), os miúdos, o chouriço de cebola inteiro (para que não se desfaça e não marque demasiado o sabor), o louro, a salsa e o gindungo. Refogar tudo em lume brando durante cerca de 1 hora. Juntar o arroz carolino e deixar cozinhar cerca de 18 minutos. Retificar o sal. Juntar o sangue, misturando bem e deixando cozinhar cerca de 2 minutos. Finalizar com o vinagre de vinho tinto e servir. Bom apetite.

CHEF **RENATO CUNHA**
LOCAL **VILA NOVA DE FAMALICÃO**
REGIÃO **MINHO**

VINHO **ESPORÃO 4 CASTAS 2015**
AZEITE **ESPORÃO SELECÇÃO**



Madeira

Açores



Veja o vídeo da receita no Youtube e subscreva o nosso canal

