

Codornizes Fritas com Moscatel e Alecrim

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

4 codornizes cortadas ao meio
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola roxa grande cortada em rodela meia lua
1 malagueta cortada em rodela
2 dentes de alho picados
125 ml de moscatel
80 ml de vinho branco
Sumo de limão
Flor de sal q.b
Raminho de alecrim



Tempo de preparação: 25 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/codornizes-fritas-moscatel-alecrim-43077/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere as codornizes de ambos os lados com flor de sal.
 2. Numa frigideira, leve ao lume o azeite e deixe aquecer bem.
Frite as codornizes de ambos os lados até que fiquem lourinhas.
Depois de ganharem cor, retire-as para uma travessa.
 3. Ao azeite que ficou, junte o alho, a cebola, a malagueta e o alecrim.
Deixe refogar bem.
 4. Quando a cebola começar a amolecer, junte novamente as codornizes, o vinho branco e o moscatel.
Tape e deixe cozinhar em lume médio durante 10 minutos.
A meio do tempo, vire as codornizes.
Caso o molho seque muito, adicione mais um pouco de vinho branco.
 5. Passado o tempo, destape e regue com sumo de limão.
Mexe e retire.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!