

## ALHEIRA DE CAÇA COM OVO DE CODORNIZ

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

400 g de alheira de caça

12 ovos de codorniz

Pimenta q.b.

Azeite q.b.

### PREPARAÇÃO

Retire a pele às alheiras e passe o recheio para uma taça. Com a ajuda de um garfo, esmigalhe a alheira. Com as mãos, forme pequenas bolas de alheira e depois achate-as para que fiquem com a forma de pequenos hambúrgueres. Numa frigideira antiaderente, num fio de azeite quente, core os hambúrgueres de alheira dos dois lados. Depois, baixe o lume e deixe que aqueçam no interior. Passe os hambúrgueres de alheira para um tabuleiro e leve ao forno pré-aquecido a 18° C para que acabem de cozinhar (cerca de 5 a 10 minutos).

Com a ajuda de uma faca pequena, abra os ovos de codorniz (com cuidado, retire a ponta mais estreita do ovo). Estrela os ovos de codorniz na frigideira onde preparou os hambúrgueres de alheira juntando apenas mais um fio de azeite.

Retire a alheira do forno. Com a ajuda de uma espátula, coloque um ovo de codorniz estrelado por cima de cada pedaço de alheira. Finalize com um pouco de pimenta preta por cima das gemas e sirva de imediato. Se gostar, acompanhe com grelos salteados.

