



CALDO DE PERDIZ COM OVO DE CODORNIZ ESCALFADO, CURGETE NOVA, MIRTILOS E AÇAFRÃO COM AROMA DE VINHO DA MADEIRA HM MALMSEY, 15 ANOS

#### Ingredientes

1 perdiz limpa pequena; 4 ovos de codorniz; duas curgetes novas *baby*; mirtilos frescos; filamentos de açafrão; 20 ml de vinho da Madeira; 20 g de *vermicelli* de ovo; hortelã e alfavema.

#### Preparação

Coze-se em água fervente a perdiz com aromáticos (cenoura, alho-francês, cebola, vinho da Madeira, sal e pimenta), depois de cozida a perdiz coa-se o caldo e clarifica-se no caldo, coze-se o *vermicelli*, as curgetes em rodelas e o açafrão, aromatiza-se com alfavema e escalfa-se os ovos que servem de guarnição e decoração.

#### Finalidade

Este prato segue a linha da minha grande influência francesa e catalã, *fidevas*, ervas aromáticas e aves, em que um caldo se pode aromatizar com os elementos que desejarmos para o *bouquet* final. O vinho da Madeira entra aqui como equilíbrio de sabores e, para acompanhar, aconselho um loureiro da zona de Fafe: Tapada dos Monges 2010.