

Número	11	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	ALMÔNDEGAS DE LEBRE				

Almôndegas de lebre

Passa-se pela maquina de picar, a carne de uma lebre que ficou uma hora de infusão com vinho branco, alho, louro e tomilho.

Tempera-se com sal, pimenta, junta-se-lhe salsa picada e dois ovos inteiros. Fazem-se bolas que se passam por farinha e deitam-se num refogado a que se adiciona tomate passado no passador. As almôndegas devem ficar ao lado umas das outras e nunca sobrepostas. Cozinham-se em lume fraco, agitando a caçarola de vez em quando. Sempre que seja preciso aumentar o molho deitam-se goles de água, não muita, pois o molho fica um pouco espesso.

Servem-se as almôndegas sobre fatias de pão de forma, fritas em manteiga.