

Número	23	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	BOLA DE CARNES DE BRAGANÇA				

Bola de carnes de Bragança

Ingredientes

- Carnes q.b.
- 500 gramas Farinha
- 30 gramas Fermento de pão
- 50 gramas Manteiga
- 2 Ovos
- 2 ½ decilitros Leite
- Sal q.b.

Modo de preparação:

Desfaz-se o fermento num pouco de água e sal e juntam-se-lhe a farinha, os ovos, a manteiga e o leite. Amassa-se tudo muito bem e deita-se metade da massa num tabuleiro. Recheia-se com presunto, vitela e frango guisados e salpicão, cobre-se com o resto da massa.

Descansa uma hora e vai depois ao forno a cozer.