

| | | | | | |
|---------|----------------------|------|----------|------|---------------------|
| Número | 24 | Tema | Petiscos | Data | 19 de Junho de 2007 |
| Assunto | BOLA DE CARNE | | | | |

Bola de carne

Ingredientes:

- 1 cebola;
- 1 dl de azeite;
- ½ de coelho;
- 1 perdiz;
- ¼ de galinha;
- 250 g de vitela;
- 1 salpicão;
- 100 g de presunto;
- 1 kg de massa de pão de centeio;
- sal e pimenta;
- manteiga

Modo de Preparação:

Cortam-se as carnes em bocados e temperam-se com sal e pimenta. Pica-se a cebola e aloura-se com o azeite. Juntam-se as carnes e deixam-se refogar, juntando pingüinhos de água sempre que necessário. Depois de bem cozinhadas, desossam-se as carnes. Adquire-se a massa de pão na padaria e conserva-se no frigorífico, tapada até a altura de ser utilizada.

Tem-se um tabuleiro rectangular e alto, que se unta com o azeite. Forra-se o fundo e os lados do tabuleiro com a massa e deitam-se dentro as carnes com o molho. Tapa-se com nova camada de massa, sendo esta fininha, e dobram-se as pontas das paredes da massa sobre a camada superior, enrolando de modo a que o molho não se escape.

Deixa-se descansar durante 1 hora e leva-se a cozer em forno bem quente, reduzindo um pouco a temperatura na altura em que se introduz a bola.

À saída do forno, barra-se a bola com um pouco de manteiga para ficar brilhante.