

Número	25	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	<b>BOLA DE CARNE DE SÃO JOÃO DA PESQUEIRA</b>				

## **Bola de carne de São João da Pesqueira**

### **Ingredientes:**

- 1 Kg de farinha;
- 30g de fermento de padeiro;
- 1 dl de azeite quente;
- 3 ovos inteiros;
- água morna;
- 1 chouriço;
- 250 g de presunto;
- 250g de fiambre ;
- gema de ovo para dourar;
- sal;

### **Modo de preparação:**

Põe-se a farinha num alguidar, rega-se com o azeite e junta-se o fermento desfeito em água morna com umas pedras de sal e os ovos. Amassa-se, forma-se uma bola e deixa-se levedar coberta com um pano. Quando a massa estiver levedada estende-se na pedra de mesa e forra-se um tabuleiro untado com azeite. Cobre-se a massa com o presunto cotado às fatias muito finas, o fiambre e o chouriço cotado às rodela, que se levou ao lume numa sertã para aquecer. Cobre-se com a restante massa. Juntam-se as duas massas e faz-se um rolo. Pica-se com um garfo e deixa-se levedar durante meia hora. Doura-se com gema de ovo e leva-se ao forno quente.