

Número	26	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	<b>BOLA DE VIANA</b>				

## Bola de Viana

### **Ingrediente:**

- colheres de sopa de azeite
- uma cebola
- dois dentes de alho
- meia folha de louro.

### **Modo de preparação:**

Refogue em algumas colheres de sopa de azeite, uma cebola, dois dentes de alho e meia folha de louro. Corte e tempere com sal e pimenta, meia galinha, meio coelho, 250 gramas de vitela e uma perdiz, se for tempo de caça. Junte ao refogado e deixe as carnes alourarem um pouco, de todos, os lados. Junte um copo de vinho branco e um copo de água.

Depois das carnes estarem bem cozidas, retire do lume e desosse-as, completamente. Se não quiser fazer a massa para a bola, compre a massa de pão numa padaria e forre um tabuleiro de folha com ela, previamente untado com azeite. Deite as carnes e o molho do refogado.

Cubra as carnes com o resto da massa estendida e enrole a união da camada de cima e de baixo. Deixe a massa a descansar durante uma a duas horas e leve a bola a cozer ao forno.