

Número	27	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	BOLA DE CARNE DE LAMEGO				

Bola de carne de Lamego

Ingredientes:

- 1 kg de farinha;
- 12 ovos;
- 50 g de fermento de padeiro;
- 0,5 dl de azeite;
- gema de ovo para dourar;
- sal;

Para o recheio:

- frango assado desfiado;
- chouriço às rodelas;
- presunto às fatias finas;

Modo de preparação:

Amassa-se a farinha com os ovos, mistura-se o fermento desfeito em água morna, o sal e o azeite. Continua a amassar-se até ficar uma massa maleável. Cobre-se com um pano e deixa-se levedar. Estende-se metade da massa e colocam-se as carnes do recheio por cima. De seguida cobre-se com a restante massa e doura-se com gema de ovo. Leva-se ao forno médio a cozer.