

Número	30	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	BOLA DA FRIGIDEIRA				

Bola da frigideira

Ingredientes:

- 1 Kg farinha de milho
- 250 g farinha de trigo
- fermento q.b.
- sal q.b.
- chouriço q.b.
- presunto q.b.
- toucinho entremeado q.b.
- rojões q.b.
- banha de porco q.b.

Modo de preparação:

Amasse a farinha de milho com a farinha de trigo, o fermento necessário e água temperada com sal. Amasse bem e deixe, depois de amassada, a levedar durante três horas. Estenda a massa, divida em duas partes de forma circular e ponha em cima de uma das partes chouriço cortado às rodela, fatias de presunto cortadas finas, toucinho entremeado e rojões cortados. Cubra com a outra parte circular da massa e polvilhe com farinha de trigo. Numa frigideira com banha de porco, frite a bola virando-a de um lado e outro.