

Número	42	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	EMPADAS DE COELHO				

Empadas de coelho

Guisa-se o coelho com banha, cebola, pimenta, sal e salsa deixando dourar. Depois, deita-se-lhe a água suficiente para cozer. Separa-se então a carne dos ossos e passa-se o molho por um passador. Junta-se-lhe farinha, leite, sal, manteiga e sumo de limão, levando tudo ao lume, numa caçarola, para engrossar.

Adiciona-se a carne do coelho partida em bocados, que não devem ser muito pequenos. À parte, faz-se uma massa com farinha, banha e manteiga derretidas em água e sal, amassando bem. Deixa-se descansar durante cinco minutos, depois do que de forrem forminhas de queques (lisas) com uma rodela de massa, sempre dois a três centímetros maior do que a forma. Enche-se com o recheio e tapa-se com outra rodela de massa. Leva-se ao forno para cozer e alourar.