

Número	43	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	<b>BOLINHAS DE CARNE</b>				

## Bolinhas ou pataniscas de carne

### Ingredientes:

- farinha de trigo
- leite
- 2 gemas
- sal
- carnes
- presunto
- salsa
- banha

### Modo de preparação:

Faça uma massa com farinha de trigo, leite, duas gemas e sal até obter uma consistência pastosa. Faça um picado com carnes que tenham sobrado e junte-lhe um pouco de presunto picado, salsa picada, sal e pimenta. Bata tudo muito bem. Com a ajuda de uma colher, deite numa frigideira com banha quente, colheradas de massa e, depois, ponha em cima de cada colherada um pouco de picado de carne. Volte, depois de as bolinhas estarem cozidas por baixo e feche em envelope.