

Número	49	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	COVILHETES				

## Covilhetes

### Ingredientes:

- 250 gr de farinha
- 150 gr de manteiga
- 100 gr de banha
- 3 colheres de sopa de azeite
- sal q.b.

### Para o recheio

- 150g de presunto
- 250 gr de carne de vitela ou vaca
- 1 cebola
- 2 clh de sopa de azeite
- 1 clh de sopa de vinho branco
- salsa

### Modo de preparação:

Começa-se por derreter a banha em lume muito brando <sup>1</sup>. Peneira-se a farinha para um alguidar e junta-se água morna. Esta operação deve ser feita com cuidado para que a massa fique macia. Trabalha-se muito bem até fazer bolhas.

Com um pouco de azeite unta-se o rolo e a bancada onde se vai estender a massa que deve ficar muito fininha mas sem se romper. Espalham-se as restantes gorduras, misturadas e previamente derretidas. Enrola-se a massa com muito cuidado e corta-se em rodela com uma faca muito bem afiada e passada por azeite, de cada vez que se corta a massa. Seleccionam-se as rodela mais perfeitas para as tampas dos covilhetes e comas outras forram-se formas de queques, que se recheiam e tapam com as rodela seleccionadas.

O recheio prepara-se da seguinte forma: Passa-se a carne crua, o presunto, a cebola e a salsa na máquina de picar. Num tacho coloca-se o azeite e o picado. Junta-se água até cobrir toda a mistura e deixa-se ferver. Acrescenta-se o vinho branco. Deixa-se apurar sem secar o picado. Rectificam-se os

temperos e deixa-se arrefecer antes de rechear os pasteis. Os covilhetes vão a cozer em forno muito quente. Servem-se sempre quentes.

<sup>1</sup> Tradicionalmente usava-se a rilada (gordura do rim).  
Hoje é mais habitual a utilização da banha.