

SEMANA DOS AFETOS

Bola de Frango

Recheio

2 peitos de frango

Azeitonas

Cogumelos

1 pouco de chouriço (facultativo)

Cozer em pouca água e desfiar dois peitos de frango. Guardar a água.

Fazer um refogado com azeite, cebola, tomates, piri-piri.

Acrescentar o frango esfiado, um pouco de chouriço picado, 1 copo de azeitonas picadas, cogumelos, (cenoura), salsa, um pouco de vinho e, se necessário, um pouco da água de cozer o frango. Refogar. Acrescentar dois ovos cozidos ralados (facultativo)

Massa do bolo

5 ovos

1 chávena de óleo

2 chávenas de leite

2 colheres de café de fermento

1 colher de sal

12 colheres muito bem cheias de farinha

Misturar os ingredientes (1º os ovos bem batidos, depois alguma farinha, algum óleo e algum leite e depois os restantes ingredientes). Bater até tornar a massa homogénea.

Numa forma untada e polvilhada com farinha, verter metade da massa. De seguida, colocar o recheio (sem molho) e a restante massa do bolo.

Goretti Pereira

Agrade alguém com este mimo!