

Bolinhas de Carne

INGREDIENTES PARA 120 BOLAS 1 HORA E 40 MINUTOS + 5 HORAS

1,2 kg de carne de vaca para estufar magra cortada em pedaços
100 ml de azeite
1 cebola grande picada
4 dentes de alho picados
2 folhas de louro
1 pedaço de courato de bacon
100g de bacon cortado em pedaços
100g de chouriço de carne cortado em pedaços
3 cenouras cortadas em pedaços
100 ml de polpa de tomate
200 ml de vinho branco
150g de manteiga
200g de farinha de trigo tipo 55 sem fermento
500 ml de leite
Salsa picada
Sumo de limão
Noz-moscada
Sal
Pimenta
1 l de caldo de carne e de legumes caseiro
2 ovos
Pão ralado
1 l de óleo



Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f16/bolinhas-carne-43183/>

1. Numa panela leve ao lume o azeite, a cebola, o alho, o louro, o courato de bacon, o chouriço e o bacon. Mexa e deixe refogar muito bem até que tudo fique lourinho.

2. Ao refogado, junte os pedaços de carne. Tempere com um pouco de sal e pimenta. Mexa e deixe a carne ganhar cor.

3. Depois da carne selada, junte a polpa de tomate, as cenouras, o vinho branco e o caldo. Mexa, tape e deixe cozinhar durante 1 hora. Passado o tempo e quando a carne estiver tenrinha, retire.

4. Corte a carne em pedaços. Num processador ou numa picadora, coloque a carne, a cenoura, o bacon e o chouriço. Pique tudo e reserve numa tigela. Reserve também o molho de cozinhar a carne.

5. Num tacho largo, leve ao lume a manteiga e deixe derreter. Depois de derretida, misture a farinha. Depois da farinha bem misturada, adicione o molho e mexa muito bem. De seguida, misture o leite.

Ao creme, junte a carne que picou e envolva muito bem.

Tempere a gosto com noz-moscada, sumo de limão e salsa picada.

Mexa muito bem até que a massa comece a descolar do fundo do tacho.

Deixe amornar um pouco a massa e guarde-a no frigorífico entre 3 a 4 horas até que fique bem fria.

6. Depois da massa fria, molde colheradas de massa em bolinhas.

7. Parta os ovos para um prato fundo e mexa muito bem com um garfo.

Passe as bolinhas pelo ovo batido, deixe escorrer muito bem e passe por pão ralado.

8. Coloque o óleo numa frigideira a aquecer.

Quando estiver quente, frite as bolas até que fiquem lourinhas.

Depois de fritas, retire-as para um prato com papel absorvente.

Caso não queiram fritar as bolas todas de uma vez, podem congelá-las.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!