

BOLA ENROLADA DE FRANGO COM CHOURIÇO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 2 HORAS E 30 MINUTOS

1 frango pequeno cortado em pedaços
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 colher de sopa de banha
2 colheres de sopa rasas de polpa de tomate
1 raminho de salsa picada
250 ml de vinho branco
125g de chouriço de carne cortado em rodela
500g de farinha
40g de fermento de padeiro
Farinha para polvilhar q.b.
2 gemas de ovo
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume a banha, a cebola e o alho.
Mexe e deixe refogar.
2. Junte o frango e tempere com sal e pimenta.
Mexe e junte a polpa de tomate, a salsa picada e o vinho branco.
Mexe, tape e deixe estufar durante 30 minutos em lume brando.
3. Depois de cozido, retire os pedaços de frango para um prato.
Deixe arrefecer.
4. Coe o caldo de cozer o frango.
5. Limpe o frango de peles e de ossos e desfie.
6. Junte o fermento ao caldo de cozer o frango.
Misture muito bem.
7. Amasse a farinha com o caldo de cozer o frango e o fermento até a massa começar a descolar.
Caso a massa esteja a colar muito, acrescente mais um pouco de farinha.
Depois de bem amassada, tape a massa com um pano e deixe levedar durante 30 minutos.
8. Polvilhe a bancada com farinha e sobre a farinha coloque a massa.
Polvilhe a massa com farinha e amasse até não colocar nos dedos.
Estenda a massa de forma que fique um rectângulo.
Por cima da massa espalhe as rodela de chouriço e o frango desfiado.
Enrole a massa na horizontal e coloque num tabuleiro de ir ao forno polvilhado com farinha.
Pincele com as gemas de ovo.
9. Leve a cozer no forno pré-aquecido nos 160º durante 1 hora.
Depois de cozida está pronta a servir.

Custo: 5.00 €

<http://www.saborintenso.com/f25/bola-enrolada-frango-chourico-10139/>

www.saborintenso.com