

Bolo Rei de Enchidos

INGREDIENTES PARA 20 PESSOAS

500g de farinha de trigo tipo 55 sem fermento
9,2g de fermento de padeiro seco granulado
80 ml de leite morno
80 ml de azeite
1 colher de sopa de açúcar
2 ovos
60 ml de brandy
30 ml de Vinho do Porto
100 ml de cerveja
Sal q.b.
1 farinha
80g de chouriço de carne cortado em cubinhos
80g de chouriço mouro cortado em cubinhos
150g de morcela de assar cortada em cubos
80g de linguiça cortada em rodelas
80g de azeitonas pretas descaroçadas cortadas ao meio
Miolo de noz q.b.
Miolo de amêndoa q.b.
Rodelas de chouriço de carne q.b.
Rodelas de linguiça q.b.
5 fatias de chouriço
Fatias pequenas de bacon q.b.
1 ovo batido para pincelar
Farinha para polvilhar



Tempo de preparação: 5 horas

Custo: 11.00 € | Custo por pessoa: 0.55 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f25/bolo-rei-salgado-42787/>

PREPARAÇÃO

1. Dissolva muito bem o fermento com o leite morno. Numa tigela grande, coloque a farinha e faça um buraco no centro.

No buraco, coloque o fermento, os ovos partidos, o brandy, o Vinho do Porto, a cerveja, o açúcar e uma pitada de sal.

Com a mão, misture bem até que os líquidos fiquem bem misturados.

Adicione o azeite e amasse tudo muito bem.

Quando a massa estiver homogênea e descolar do fundo, faça uma bola e polvilhe com farinha.

Tape a tigela com um pano e deixe levar em local quente aproximadamente 2 horas até que a massa dobre.

2. Entretanto, prepare os enchidos.

Com um palito, pique a farinha por igual.

Num tacho com água a ferver, coloque a farinha a cozer durante 10 minutos.

Depois da farinha cozida, retire-a com uma escumadeira para um prato.

3. Numa frigideira leve ao lume os 80g de linguiça e os chouriços cortados em cubinhos.

Mexa e deixe aquecer bem.

Logo que os chouriços estejam quentes, adicione a morcela e salteie tudo muito bem sem deixar alourar.

Depois de tudo salteado, retire do lume.

4. Retire a pele à farinha e desfaça-a em pedaços. Depois da massa levedada, junte os enchidos salteados e amasse cuidadosamente para não esmagar a morcela.

Com cuidado, espalhe por igual na massa, pedacinhos de farinha e azeitonas pretas.

Por fim, amasse mais um pouco para que fique tudo bem misturado.

Tape novamente com o pano e deixe levar aproximadamente 1 hora.

5. Num tabuleiro grande de ir ao forno, polvilhe com farinha e sobre este coloque a massa.

Abra um buraco no centro e molde a massa em forma de coroa.

Tape novamente com o pano e deixe levar durante 1 hora.

6. Pincele a coroa com ovo batido.

À volta espalhe a gosto, fatias de chouriço, fatias de bacon, rodelas de linguiça, rodelas de chouriço, nozes e amêndoas.

7. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe cozer entre 30 a 40 minutos.

Quando o bolo rei estiver cozido e lourinho, retire-o do forno.

E está pronto a servir.

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