

BOLINHAS DE VITELA

INGREDIENTES PARA 80 BOLINHAS

1kg de carne de vitela para estufar
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 cenouras
1 chávena de café de polpa de tomate
80g de margarina
75g de bacon
75g de chouriço de carne
1 cubo de caldo de carne
1 copo de vinho branco
1 copo de água
160g de margarina
200g de farinha
0,5l de leite
Salsa picadinha
Pimenta q.b.
Sal q.b.
Noz-moscada q.b.
Limão
Pão ralado q.b.
Ovos para bater
Óleo para fritar



PREPARAÇÃO

Numa panela leve ao lume os 80g de margarina, a cebola picada, os alhos picados e deixe refogar ligeiramente.

Junte a carne, o bacon, o chouriço e tempere com um pouco de sal e com pimenta, junte o cubo de caldo de carne, as duas cenouras e a polpa de tomate, regue com o vinho branco e junte a água.

Deixe cozinhar durante 40 minutos, se necessário, acrescente água para não secar totalmente o molho.

Passado os 40 minutos, retire a carne para um prato, retire o bacon, o chouriço e as cenouras.

Corte a carne em pedaços e pique-a na picadora, reserve-a.

Pique o bacon, o chouriço e a cenoura e junto tudo à carne.

Num tacho largo, coloque as 160g de margarina a derreter, depois de derretida, junte a farinha, mexa

bem e vá juntando o leite aos poucos, mexa sempre para a farinha não granular.

Junte o caldo da carne aos poucos.

Junte a carne aos poucos.

Depois de estar tudo misturado, levante um pouco o lume e tempere com pimenta, noz-moscada a salsa picada e com umas gotas de limão.

Quando estiver a ferver e a carne descolar do tacho apague o lume. Deixe arrefecer.

Depois da fria, leva-a ao frigorífico algumas horas para ficar rijá, o ideal é ficar de um dia para o outro.

Depois da massa bem fria, faça bolinhas de massa com as mãos.

Parta os ovos e bata-os com um garfo.

Passe as bolinhas por ovo batido e por pão ralado.

Depois de panadas, frita as bolinhas em óleo bem quente.

Vire as bolinhas para fritar de ambos os lados

Depois de fritas, coloque as bolinhas num prato com papel absorvente.

Custo: 9.00 € ; Custo por bolinha: 0.11 €

<http://www.saborintenso.com/f21/bolinhas-vitela-223/>