



Bola de carnes



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite
Virgem Extra

- 1 saqueta de fermento de padeiro
- 3 ovos
- Q.b. de sal
- 500g de farinha
- 200g de bacon
- 200g de chouriço
- 200g de fiambre

Modo de preparação

1

Numa taça, coloque a farinha, o sal, o fermento diluído conforme as instruções da embalagem, e misture.

2

Junte os ovos, o azeite e, se necessário, mais um pouco de água. Amasse durante 15 minutos.

3

Adicione à massa o bacon aos cubos e tiras, o chouriço em rodela e o fiambre esfiapado.

4

Unte uma forma rectangular com um pouco de azeite e forre com papel vegetal.

5

Coloque a massa na forma e deixe levedar até dobrar de tamanho, cerca de 30 a 45 minutos.

6

Decore a superfície da bola com fatias de chouriço e bacon, e leve ao forno pré-aquecido a 160°C, por cerca de 40 minutos.

Produtos utilizados



Virgem Extra
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Burrata frita com salada de tomate

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Tataki de atum com molho picante

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide