

Almôndegas de Lebre

INGREDIENTES

Para 6 pessoas

1 lebre ;
100 g de toucinho ;
1 ramo de salsa grande ;
2 cebolas ;
2 ou 3 ovos ;
1 colher de sopa de vinagre ;
1,5 dl de azeite Valle Madruga ;
4 dl de caldo de carne ;
farinha ;
sal Marinho Rui Simeão ;
fatias de pão frito



PREPARAÇÃO

Desossa-se a lebre e passa-se a carne pela máquina juntamente com um ramo de salsa e o toucinho.

Mistura-se a este preparado uma cebola picada, o vinagre e liga-se tudo com um ou dois ovos, consoante o tamanho. Tempere-se com sal.

Em seguida tendem-se as almôndegas com um pouco de farinha.

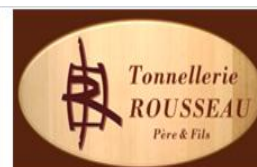
As almôndegas podem ser tendidas à mão ou com um copo de vidro.

Num tacho faz-se um refogado com uma cebola e azeite e um ramo de salsa.

Introduzem-se as almôndegas no refogado, deixam-se alourar um pouco e depois regam-se com o caldo de carne ou, na falta deste, com a mesma porção de água.

Deixam-se as almôndegas apurar, rectificam-se os temperos e servem-se sobre fatias de pão frito.

QUINTA
VALLE
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

