

Almôndegas de Lebre

Prato típico da Beira Baixa

INGREDIENTES

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
São Lourenço do Barrocal
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. Tempera-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.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt