

Desafio
do chef

Aceita?



Bola de carnes



GASTRONOMIA

**INGREDIENTES:****MASSA:**

Farinha 65 600 g
 Água morna 300 g
 Azeite 75 g
 Sal fino 2 colher de chá
 Fermento em pó (fermipan) 10 g
 Salsa/tomilho q.b.

RECHEIO:

Salsicha toscana (assada) 250 g
 Alheira (assada) 200 g
 Chourição 150 g
 Presunto 150 g
 Queijo flamengo 200 g

PREPARAÇÃO:

Para a massa, aqueça a água ligeiramente e adicione o azeite, o fermento e o sal. Numa batedeira, coloque a farinha e as ervas, e vai-se adicionando aos poucos os outros ingredientes até forma uma bola. Deixe levedar num local morno cerca de uma hora ou até duplicar o volume. Ligue o forno a 200 °C e barre um tabuleiro com azeite e polvilhe com um pouco de farinha. Numa superfície polvilhe farinha e com a ajuda de um rolo da massa estenda a massa formando um retângulo, três vezes o tamanho do tabuleiro. Distribua o recheio por um terço da massa. Dobre sobre o outro terço e repita a operação mais duas vezes com os restantes ingredientes. Pode pincelar a cobertura com uma gema de ovo, ou regue a superfície com azeite e um pouco de flor de sal e leve ao forno cerca de 20 a 25 minutos. Bom apetite.



Pedro Oliveira
Chef



Pedro Oliveira nasceu em São Miguel e formou-se em 2001 na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa/Núcleo de Setúbal. Mas foi em 1998, no Chateau Impney Hotel, em Worcestershire, Inglaterra, que teve o primeiro contacto com o mundo da cozinha, pelo qual desde logo se entusiasmou. Após 10 anos de experiência em Lisboa em hotéis de referência, regressa à sua ilha natal em meados de 2010 para integrar o projeto da EFTH como um dos chefs/formadores.

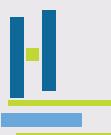
Desafio do chef *Aceita?*

Semanalmente, o Açoriano Oriental e a EFTH - Anfiteatro Restaurante / Lounge propõem-lhe que recrie uma receita sugerida pelo Chef Pedro Oliveira.

Partilhe connosco a sua experiência, por foto ou texto. As versões mais inspiradoras do Desafio do chef serão recompensadas.

Para informações sobre este desafio, pode consultar o regulamento deste passatempo no site do Açoriano Oriental em www.acorianooriental.pt.

Apoio:



**ESCOLA DE FORMAÇÃO
TURÍSTICA E HOTELEIRA**