

BOLA DE SARDINHA E PIMENTO VERMELHO



INGREDIENTES

- 2 LATAS PEQUENAS DE SARDINHAS EM ÓLEO
- 100 GR DE PIMENTO VERMELHO
- 4 OVOS
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- 250 GR DE FARINHA T55 SEM FERMENTO
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO QUÍMICO
- SAL E PIMENTA A GOSTO
- 1 RAMINHO DE SALSA

CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 180 graus, com ventilação. Untar uma forma pequena (de bolo inglês, por exemplo) com desmoldante ou com manteiga e farinha.
2. Retirar as sardinhas para um recipiente (escorridas) e colocar o óleo das latas na taça da Companion, munida da lâmina de amassar/triturar. Juntar os ovos e o vinho e programar velocidade 5, 40 graus, 5 minutos.
3. Juntar a farinha misturada com o fermento, o sal e a pimenta e selecionar o programa Pastry (Massas) P3.
4. Entretanto, cortar o pimento em cubos pequenos e picar a salsa. Juntar à massa que se encontra na taça e programar velocidade 3, 2 minutos.
5. Desfazer ligeiramente as sardinhas, retirando a espinha e o máximo da pele.
6. Colocar um pouco mais de metade da massa na forma, espalhar os pedaços de sardinha por cima e cobrir com a restante massa.
7. Levar ao forno até estar dourada (cerca de 35 minutos). Confirmar a cozedura com um palito.