

PUDIM DE CARNE

INGREDIENTES:

500 g de carne de vaca
200 g de bacon
150 g de miolo de pão embebido em leite e escorrido
1 Cebola
2 dl de natas
2 Gemas
3 Ovos
Sal
Pimenta
Noz-moscada

PREPARAÇÃO:

Picam-se as carnes juntamente com a cebola. Junta-se o miolo de pão e os ovos.
Envolve-se bem, tempera-se com sal, pimenta e noz-moscada e aloura-se na margarina.
Juntam-se as natas e as gemas batidas, incorporando bem. Coloca-se a massa numa forma untada e leva-se a cozer em banho-maria.
Depois de desenformado, cobre-se com molho de tomate.