

Frigideiras

Chefe Silva

INGREDIENTES

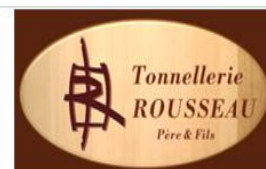
Cebola em conserva:

500 gr massa folhada
750 gr carne picada mista
75 gr chouriço de carne
100 gr bacon fumado
1 colher de sopa banha de porco
1 cebola picada
2 dentes de alho picado
1 colher (café) mal cheia pó de louro
1 colher de sopa Salsa picada
150 gr miolo de pão caseiro
½ limão (sumo)
q.b gema de ovo para pincelar
q.b Sal Marinho Rui Simeão
q.b Pimenta

PREPARAÇÃO



Triture o bacon e o chouriço muito bem. Corte o pão em cubos e demolhe com água. Num tacho largo coloque a banha e seguidamente a cebola e o alho picado. Assim que alourar deite as carnes fumadas e deixe puxar bem em lume baixo. moscada, sumo de limão, pimenta e sal. Deixe cozinhar 10 minutos em lume muito brando. Deixe arrefecer. Estenda a massa folhada, corte com o auxílio de um copo/caneca e espalhe os círculos em grupos de três. Coloque uma colher de recheio em cada massa, coloque um disco por cima, calque ligeiramente, coloque outra colher de recheio, outro disco e com os dedos pressione as laterais. Repita este processo quantas vezes necessárias. Pincele com gema de ovo e leve ao forno durante 25 minutos a 180°C.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

