

Rolinhos de "Cabalhau" da Noruega com Puré de Maçã Bravo Esmolfe

Chefe Henrique Sá Pessoa

INGREDIENTES

1 embalagem de Bacalhau desfiado Lugrade
1 saco de espinafres vermelhos
1 frasco de Tomate Seco
Azeite Valle Madruga q.b
2 maçãs bravo esmolfe
1 nabo
1 embalagem de massa brick
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta



PREPARAÇÃO

Leve ao lume uma frigideira com um fio de azeite. Aromatize com tomate seco e junte o bacalhau desfiado e demolido.

Para o puré de maçã, leve ao lume uma panela com água. Entretanto retire o bacalhau do lume. Descasque e corte o nabo em fatias. Coloque a cozer na panela, juntamente com 2 maçãs, durante 10 minutos.

Estenda a massa e corte um quadrado. Coloque o bacalhau e enrole. Vá fazendo mais quadrados e recheando.

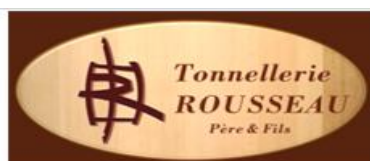
Coloque-os num tabuleiro e leve ao forno a 100°C, para cozinhar lentamente. Desligue o forno ao mesmo tempo que a panela.

Leve ao lume mais uma frigideira com um fio de azeite e coloque o espinafre vermelho. Deixe apenas amolecer e depois deixe repousar. Escorra as maçãs e o nabo, e em seguida corte as maçãs em pedaços. Triture tudo até ficar em puré. Tempere com sal e pimenta e envolva.

5. Numa travessa, coloque o puré, os espinafres vermelhos e os rolinhos de "cabalhau". Decore com tomate seco por cima do puré e sirva.



QUINTA
VALLE
MADRUGA



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

