

# COROA DE ALHEIRA



## CONFEÇÃO

1. Começar por fritar os cogumelos fatiados num fio de azeite, com os dentes de alho esborrachados (não retirar a casca), temperar com sal. Na Cici vel. 2, acessório misturador, 80 graus até o alho estar mole. Reservar os cogumelos e retirar o alho da casca.
2. Retirar a pele da alheira e misturar bem com o ovo e com o queijo quark e com o alho, utilizar o acessório lâmina amassar, triturar, a vel, 3, alguns segundos.
3. Depois é só começar a montagem, estender a massa folhada, colocar as fatias de queijo em redondo no meio, deixando uma margem de pelo menos 12 cm, continuar com a mistura de alheira, cobrir com os cogumelos e salpicar com os rebentos de alho.

## INGREDIENTES

- INGREDIENTES: 1 ALHEIRA DE CAÇA, 10 COGUMELOS PORTOBELLO, 1 OVO, 5 FATIAS DE QUEIJO FLAMENGO, 3 COLHERES DE SOPA DE QUEIJO QUARK, 3 DENTES DE ALHO, 3 COLHERES DE CHÁ DE ALHO EM PÓ, 1 EMBALAGEM MASSA FOLHADA REDONDA, SAL, PIMENTA E AZEITE QB .  
OPCIONAL : SEMENTES DE SÉSAMO E REBENTOS DE ALHO.