

FOLHADINHOS DE ALHEIRA



INGREDIENTES

- 4 PLACAS DE MASSA FOLHADA RETANGULAR
- 4 ALHEIRAS
- 2 CEBOLAS MÉDIAS
- 2 DENTES DE ALHO
- 75 ML AZEITE
- 1 TIGELA DE GRELOS COZIDOS (OPCIONAL)
- SAL Q.B.
- 2 GEMAS OVO (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Retirar a pele às alheiras e desfazer em pedaços com a ajuda de um garfo.

2. Lâmina ultrablade

3. Colocar as cebolas em quartos e os alhos. Velocidade 12 por 30 segundos. Descer a cebola das paredes da taça. Colocar o azeite e programar Slow Cook/ Mijote P1. Alterar o tempo para 10 minutos.

4. Colocar as alheiras , sal e programar velocidade 6 por 30 segundos para envolver. Colocar os grelos (se for o caso) e programar novamente velocidade 6 por 30 segundos.

5. Sem tampa de vapor, programar Slow Cook/Mijote p3.

6. Cortar a massa folhada em tiras , rechear e voltar a cobrir. Pincele com gema de ovo. Levar ao forno pré aquecido a 220° por 10/20 minutos. Até ficarem douradinhos.
