Carne

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
1-4 Doses

FOLHADO DE CARNE ASSADA E ALHO FRANCÊS

INGREDIENTES

- 1 EMB MASSA FOLHADA REDONDA
- 1 ALHO FRANCÊS
- 200/300 GR DE CARNE ASSADA
- 250 ML MOLHO BECHAMEL - FIZ METADE DA RECEITA ORIGINAL DO LIVRO 1 MILHÃO DE MENUS
- 1 OVO BATIDO
- ALGUMAS SEMENTES (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Na taça com a lâmina triturar/amassar desfazer a carne com toques no turbo até estar como deseja. Retive e reserve.
2. Com o acessório cortador/ralador, cortar o alho francês. Retire e reserve.
3. Munir a taça com o acessório misturador, colocar o alho francês, temperar com sal e prog slow Cook P1 15 minutos.
4. Quando o alho estiver apurado no fim do programa juntar a carne e prog slow Cook P1 5 minutos.
5. Entretanto retire, reserve e faça O molho bechamel conforme a receita do livro. Reduzi as quantidades para metade.
6. Terminado o bechamel misture o preparado anterior na taça com ajuda da espátula.
7. Estender a massa e colocar o preparado ocupando apenas metade e fechar a massa como se fosse um rissol gigante. Para evitar fugas una a extremidade com a ajuda de um garfo pressionando.
8. Bata o ovo e com um pincel unte o folhado e salpique com algumas sementes. Utilizei sésamo e linhaça.
9. Colocar no forno a 180graus cerca de 20 minutos. Controle para não queimar.