



Folhados Invertidos de Camarão, Cebola, Tomate e Alecrim



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 40/60 Pescanova
- 1 emb. de massa folhada retangular fresca
- 90 g de tomate cereja
- 1 ovo
- 1 cebola roxa pequena
- Azeite e creme balsâmico q.b.
- Alecrim q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Queijo parmesão q.b.

Preparação

1. Descongelar o miolo de camarão, passar por água fria corrente, escorrer bem e secar com papel absorvente;
2. Cortar a massa em 9 quadrados (aproximadamente 9cmx9cm cada); cortar a cebola em meias-luas e o tomate cereja em metades; bater o ovo;
3. Forrar os tabuleiros do forno com papel vegetal para distribuir os folhados com espaço entre eles;
4. Para cada folhado: colocar no papel vegetal, para fazer um "montinho", primeiro um fio de azeite e um fio de creme balsâmico em cima, 2 camarões, folhinhas de alecrim, 2 metades de tomate cereja e cebola, temperar com sal e pimenta preta, salpicar generosamente com queijo parmesão ralado no momento e regar com 1 fio de azeite; humedecer os rebordos do quadrado de massa folhada com água morna e tapar o "montinho" com o mesmo;
5. Colar o quadrado de massa folhada ao papel vegetal a toda a volta pressionando com a ajuda de um garfo;
6. Repetir o processo para todos os folhados;
7. Pincelar a massa com ovo batido, salpicar com queijo parmesão ralado e levar ao forno pré-aquecido a 200 °C por 12 a 15 minutos;
8. Servir os folhados invertidos de camarão, acompanhados com salada de rúcula.

Produtos Associados



Miolo de
Camarão
Grande 40/60

200 g