

BIFES ENROLADOS EM MASSA FOLHADA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

400g de massa folhada fresca ou de compra
2 bifes de vitela altos com cerca de 350g cada
1 colher de sopa de margarina
2 dentes de alho esmagados
8 fatias de fiambre
1 colher de sopa de mostarda
1 ovo batido
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Farinha para polvilhar q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere os bifes de ambos os lados, com sal e pimenta.
2. Numa frigideira, leve ao lume a margarina e os alhos. Deixe aquecer. Frite os bifes de ambos os lados, sem deixar passar muito. Retire os bifes para um prato.
3. Polvilhe a bancada com farinha e estenda a massa folhada. Corte-a ao meio.
4. Barre um dos lados do bife com mostarda e cubra com duas fatias de fiambre. Coloque o bife sobre a massa folhada com o fiambre virado para baixo. Barre o outro lado do bife com mostarda e cubra com duas fatias de fiambre. Por fim, embrulhe o bife em massa folhada. Repita o processo no outro bife e coloque-os num tabuleiro de ir ao forno. Pincele-os com ovo batido.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 190° durante 20 minutos. Depois da massa folhada cozida, estão prontos a servir. Acompanhe este prato com cogumelos salteados.

Custo: 8.00 € ; Custo por pessoa: 2.00 €

<http://www.saborintenso.com/f16/bifes-enrolados-massa-folhada-5506/>

www.saborintenso.com