

FOLHADOS DE GALINHA

INGREDIENTES PARA 18 FOLHADOS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 20 MINUTOS + 35 MINUTOS

800g de massa folhada
380g de peito de frango
2 cebola picadas
3 + 2 dentes de alho picados
50g de + 40g de margarina
1 folha de louro
1 colher de sopa de polpa de tomate
1 cubo de caldo de galinha

60 ml de vinho branco
3 colheres de sopa bem cheias de farinha
250 ml de leite
150 ml de água
Salsa picada q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.
1 ovo batido
Farinha para polvilhar q.b.

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume 50g de margarina, 1 cebola picada, 3 dentes de alho picados e a folha de louro.

Mexa e deixe refogar.

2. Junte o frango e tempere com sal e pimenta.

Junte a polpa de tomate, o cubo de caldo de galinha e o vinho branco.

Mexa, tape e deixe estufar em lume moderado durante 25 minutos.

3. Depois do frango cozinhado, retire-o para um prato e deixe arrefecer.

Reserve o caldo.

4. Depois de frio, desfie o frango.

5. Num outro tacho, leve ao lume as 40g de margarina, a outra cebola picada e os 2 dentes de alho picados.

Mexa e deixe refogar sem alourar.

6. Junte a farinha e mexa muito bem.

Aos poucos e mexendo sempre, junte a água, o leite e o caldo de estufar o frango.

Quando o creme estiver cremoso, junte o frango e a salsa picada.

Tempere tudo com noz-moscada.

Mexa muito bem e deixe cozinhar até descolar do fundo do tacho.

Deixe arrefecer

7. Polvilhe a bancada com farinha e estenda a massa folhada com a espessura de 4 mm.

Corte a massa em rectângulos com cerca de 12 x 5 cm.

No meio de cada rectângulo, coloque uma colher de recheio e dobre a massa ao meio, acalcando um pouco as pontas.

Coloque-os num tabuleiro de ir ao forno.

Por fim, pincele os folhados com ovo batido.

8. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° durante 35 minutos.

Depois de cozidos estão prontos a servir.

Custo: 5.50 € ; Custo por folhado: 0.30 €

<http://www.saborintenso.com/f25/folhados-galinha-9088/>