

CARACÓIS DE CHOURIÇO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 rolo de massa folhada para tartes
1 colher de sopa de azeite
1 dente de alho picado
Folhas de orégãos secas
2 colheres de sopa de polpa de tomate
120g de chouriço de carne picado grosseiramente
60g de queijo Grana Padano ou parmesão ralado
1 ovo batido



Tempo de preparação: 30 minutos + 20 minutos
Custo: 3.50 € | Custo por pessoa: 0.88 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/caracois-chourico-41545/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho leve ao lume o azeite e o alho. Mexa e deixe aquecer bem sem deixar alourar. Junte a polpa de tomate. Mexa muito bem e retire do lume.
 2. Estenda a massa folhada. Pincele-a com o molho de tomate. Por cima, espalhe bem o chouriço picado, o queijo ralado e as folhas de orégãos secas. Enrole a massa novamente e aconchegue bem. Guarde no congelador durante 20 minutos para que a massa fique rijá.
 3. Passado os 20 minutos e quando a massa estiver mais fácil para cortar, corte o rolo em rodela. Coloque as rodela num tabuleiro de ir ao forno anti-aderente. Pincele-as com o ovo batido.
 4. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe cozer entre 15 a 20 minutos. Depois da massa cozida e loirinha, retire e sirva.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com