

# Folhado das Sobras do Cozido

2 a 4

– 9.00

1h 20min



## Acessórios



Picador



Misturador

## Ingredientes

|   |
|---|
| 400gr restos carne cozida (frango, vaca, porco) |
| 200gr de bacon                                  |
| 1/2 cebola                                      |
| 3 dentes de alho                                |
| 50ml azeite                                     |
| 1 colher de chá de salsa                        |
| 1 folha louro                                   |
| 1/2 colher de sopa de sal                       |
| pitada de pimenta                               |
| 200ml natas (1 pacote)                          |
| 230gr de massa folhada                          |

## Preparação

15min

1h 5min

|    |   |
|----|---|
| 1ª | Aqueça previamente o forno a 200°C  |
| 2ª | Coloque a carne na taça com o acessório picador e programe velocidade 9 durante 1 minuto. Reserve. <ul style="list-style-type: none"><li>• (400gr carne + acessório picador)</li><li>• (Velocidade: 9 , Tempo: 1 minuto)</li></ul>  |
| 3ª | Descasque a cebola, corte-a aos bocados e coloque na taça com os alhos e a salsa, com a lâmina picadora. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos. <ul style="list-style-type: none"><li>• (1/2 cebola + 3 dentes alho + 1 colher chá salsa fresca + acessório picador)</li><li>• (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)</li></ul> <p><b>Dica:</b> Pode saltar esta parte utilizando 5 colheres de sopa bem cheias de <a href="#">Tempero Base</a></p> |
| 4ª | Troque o acessório picador pelo acessório misturador, adicione o azeite e programe P1 cozedura lenta, a 130°C durante 5 minutos. <ul style="list-style-type: none"><li>• (50ml azeite + acessório misturador)</li><li>• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</li></ul>   |
| 5ª | Adicione o bacon e programe novamente P1 cozedura lenta por mais 5 minutos com o acessório misturador. <ul style="list-style-type: none"><li>• (200gr bacon + acessório misturador)</li><li>• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</li></ul>   |
| 6ª | Adicione a carne e o louro e programe P2 cozedura lenta a 90°C durante 10 minutos com o acessório misturador. <ul style="list-style-type: none"><li>• (carne picada + 1 folha louro + acessório misturador)</li><li>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 10 minutos)</li></ul>   |

|     |   |
|-----|---|
| 7ª  | <p>Adicione as natas temperadas com o sal e pimenta e programe velocidade 3 a 95°C durante 5 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(200ml natas + sal + pimenta + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(velocidade 3, Temperatura: 95°C, Tempo: 5 minutos)</b></li></ul> |
| 8ª  | <p>Unte uma forma com manteiga e forre-a com massa folhada. Deite dentro o recheio das carnes e por cima feche com a restante massa. Desfaça a gema num pouquinho de água e pincele todo o folhado.</p>   |
| 9ª  | <p>Desfaça a gema num pouquinho de água e pincele todo o folhado.</p>   |
| 10ª | <p>Leve ao forno a 200°C até ficar bem douradinha (+/- 35 minutos)</p>  |