

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">• (400gr carne + acessório picador)• (Velocidade: 9 , Tempo: 1 minuto)
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">• (1/2 cebola + 3 dentes alho + 1 colher chá salsa fresca + acessório picador)• (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos) <p>Dica: Pode saltar esta parte utilizando 5 colheres de sopa bem cheias de Tempero Base</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">• (50ml azeite + acessório misturador)• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
5ª	Adicione o bacon e programe novamente P1 cozedura lenta por mais 5 minutos com o acessório misturador. <ul style="list-style-type: none">• (200gr bacon + acessório misturador)• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
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">• (carne picada + 1 folha louro + acessório misturador)• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 10 minutos)

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">• (200ml natas + sal + pimenta + acessório misturador)• (velocidade 3, Temperatura: 95°C, Tempo: 5 minutos)
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>