

Folhado de Alheira

4 a 6

– 5.00

1h



Acessórios



Picador



Misturador

Ingredientes

1 alheira (260gr +/-)
2 folhas massa folhada (460gr +/-)
2 dentes alho
1 cebola (100gr +/-)
30ml azeite
1 colher de sopa de salsa fresca
185gr cogumelos
60gr bacon
30gr azeitonas descaroçadas
1 colher de café de sal
½ colher de café de pimenta

Preparação

10min

20min

1ª	Aqueça previamente o forno a 200°C.
2ª	<p>Descasque a cebola e os alhos, corte-os e coloque-os na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (1 cebola + 2 dentes de alho + acessório picador)• (Velocidade: 11 Tempo: 10 segundos) <p>Dica: Pode saltar esta parte utilizando 4 colheres de sopa bem cheias de Tempero Base</p>
3ª	<p>Coloque o acessório misturador, a salsa fresca, bacon, azeite e programe P1 cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (acessório misturador + 1 colher de salsa fresca + 60gr bacon + 30ml azeite)• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
4ª	<p>Coloque os cogumelos cortados aos bocadinhos, o sal, a pimenta e programe P1 cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (185gr cogumelos + 1 colher café sal + 1 colher café pimenta + acessório misturador)• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
5ª	<p>Adicione a alheira cortada aos pedaços, sem a pele, as azeitonas e programe P2 cozedura lenta a 95°C durante 10 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (260gr alheira + 30gr azeitonas + acessório misturador)• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 10 minutos)

6ª	<p>Unte uma tarteira de fundo amovível com manteiga. Forre-a com uma das folhas de massa folhada, de seguida adicione o recheio de alheira e coloque a outra folha de massa folhada em cima.</p> <p>Vire os rebordos da massa folhada sobrepondo o de baixo pelo de cima.</p>
7ª	<p>Junte um pouco de água (cerca de 2 colheres de sopa) á gema para ser mais fácil de trabalhar. Pincele por toda a tarte, fure com um garfo a parte superior da massa folhada.</p>
8ª	<p>Leve ao forno a 200°C durante 30 minutos.</p>
Dica:	<p>pode fazer a mesma receita em forminhas pequenas tipo empadinhas. Também pode adicionar legumes ao recheio.</p>
Sug:	<p>Faça esta receita com alheira corrente.</p> <p>Não coloque por exemplo alheira de caça porque por si só o recheio é forte.</p>