



Enroladinhos de salsicha com queijo Limiano

por Família Pereira

INGREDIENTES

Massa Quebrada (*)
1 Lata de salsichas
200g de queijo LIMIANO Fatiado
Leite q.b.
Papel vegetal para ir ao forno

PREPARAÇÃO

Estenda a massa formando um rectângulo, corte-a em 2 tiras no sentido do comprimento.
Esmague as salsichas e forme uma massa, divida ao meio formando 2 rolos do comprimento das tiras de massa.
Coloque as fatias de queijo Limiano sobre as tiras da massa de modo a que não passem os bordos.
Coloque um rolo da massa de salsicha sobre cada tira forrada com o queijo e pincele os bordos com leite; enrole as tiras com o recheio dentro e comprima firmemente os bordos da massa para colarem.
Pincele os rolos com leite; corte-os em segmentos de 4 a 5 cm de comprimento, e coloque-os com a dobra para baixo num tabuleiro forrado com papel vegetal.
Leve ao forno a 200° durante 15 minutos.

MASSA QUEBRADA

Ingredientes:
200g de farinha
1 Pitada de sal
100g de margarina
7 Colheres de chá de água fria

Peneire a farinha com o sal para uma tigela grande. Corte a margarina em bocadinhos e junte à farinha. Com as pontas dos dedos, misture bem a margarina com a farinha durante 2 a 3 minutos, até ficar com aspecto de areia.
Junte a água com uma faca de pontas redondas, misture até a massa ficar pegajosa.
Trabalhe-a bem com a mão durante alguns segundos até ficar uniforme e macia.
Envolve-a em papel manteiga ou vegetal durante cerca de 15 minutos, ou envolva-a em película aderente e leve ao frigorífico durante 2 dias no máximo.
Estenda a massa sobre uma superfície polvilhada e corte-a de acordo com a receita.

