



Folhado de carne com queijo limiano

por Família Dias

INGREDIENTES

350g de carne de vaca (ou peru) picada
4 fatias de queijo Limiano
2 bases de massa quebrada
1 alho francês
100g de cogumelos frescos
1 tomate maduro
1 cebola
20g de bacon
2dl de vinho branco
100 ml pacote de natas
1 ovo
Temperos qb (sal, alho, pimenta, noz moscada, azeite)

PREPARAÇÃO

Comece por temperar a carne a gosto (recomenda-se sal, alho, pimenta e noz moscada qb). Num tacho preparar o refogado para a carne com azeite, cebola e bacon. Deixe alourar e adicione o tomate sem casca cortado em pequenos cubos. Deixe cozinhar durante 5 minutos em lume brando. Adicionar a carne picada e depois o vinho branco. Deixe cozinhar durante aproximadamente 15min em lume brando. No final misture as natas, envolvendo bem.

Corte finamente o alho francês e os cogumelos. Numa frigideira salteie os legumes, temperando com sal e pimenta a gosto.

Coloque um fio de azeite numa tarteira e forre com uma base de massa quebrada. Comece por colocar os legumes salteados no fundo e depois o preparado com a carne picada. Por fim, espalhe as fatias de queijo Limiano e coloque a outra base por cima, unindo-as. Pincele com o ovo e leve ao forno em lume brando durante 30min.

