

Entrada Appetizer

Ingredientes para 4 pessoas

Ingredients 4 pax

Massa quebrada q.b
Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP 16 cubinhos
16 Pinhões
16 Folhas de espinafres

16 small cubes of Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP
pastry crust - to taste
16 pine nuts
16 spinach leaves

Preparação

Colocar o queijo dentro da massa quebrada.
Colocar os pinhões e os espinafres à volta do queijo.
Fechar a massa quebrada em forma de trocha.
Levar ao forno a 150°C durante 10 min.

Preparation

Place the cheese inside the pastry crust.
Poste the pine nuts and the spinach leaves around the cheese.
Fold the pastry crust over to make a pillow shaped wrap.
Bake at 150°C (302°F) for 10 minutes.

Acompanhar com / Should follow with:

Tinto **dois pontocinco**

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C,
Castas Touriga Nacional, Aragonêz, Jaen e Alfrocheiro

