

Entrada Appetizer

Ingredientes para 4 pessoas *Ingredients 4 pax*

500 g Queijo Cabra Curado BeiraLacte
500 g Cenoura
500 g Alho francês
500 g Alheira
8 unid Massa filó
500 ml Bechamel

500 g (1,1lbs) Cheese Cabra Curado BeiraLacte
500 g (1,1lbs) Carrots
500 g (1,1lbs) Leek
500 g (1,1lbs) Alheira
8 Filo pastry
500 ml (16oz.) Bechamel sauce

QUEIJO / CHEESE CABRA CURADO BEIRALACTE

Preparação

Descascar as cenouras e ralar.
Lavar e cortar em tiras o alho francês.
Saltear os legumes com um pouco de azeite, alho picado e temperar com sal.
Tirar a pele à alheira e assar numa frigideira, após estar dourada, esmagar com um garfo.
Cortar o queijo em cubos pequenos.
Esticar a massa filo e cortar em forma de quadrado, no centro colocar todos os ingredientes e molho bechamel.
Fazer um embrulho e atar com uma folha de cebolinho.
Num tabuleiro untado de gordura, colocar as trouxas e levar ao forno cerca de 10 minutos.
Servir com tagliatelli, regar com molho de queijo.

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

Preparation

Peel the carrots and slice them into thin strips/ grate the carrots. Wash the leek and slice it into strips. Sauté the vegetables seasoned with salt with a little bit of olive oil and chopped garlic.
Remove the Alheira skin and bake it in a frying pan without using fat or seasoning. When golden, mash the Alheira with a fork.
Cut the cheese into small cubes and remove its rind.
Stretch the filo pastry and cut it into squares. Place the sauté vegetables, the Alheira, the cheese cubes and the béchamel sauce in the pastry squares. Wrap and tie them with a chive leaf.
Place the pastry wraps in an oven tray greased with fat. Bake for 10 minutes.
Serve with tagliatelli and baste with cheese sauce.

