

ROLINHOS DE CURGETE



Revista
Ago. | Set. 11

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca



Fácil

INGREDIENTES

- 2 curgetes
- 1 lata de filetes de anchova Maná
- 125 g de requeijão de ovelha SEIA
- 1 ramo de basílico
- 1 ramo de tomilho
- 50 ml de azeite 0,5°
- 1 pitada de sal
- Pimenta preta do moinho

PREPARAÇÃO

Corte as curgetes em tiras longitudinais com 5 mm de espessura e tempere com sal e pimenta, azeite e tomilho

- Aguarde meia hora e salteie as tiras de curgete numa frigideira antiaderente, reservando
- Numa tigela, esfarele o requeijão, tempere com pimenta preta, azeite, basílico picado e adicione as anchovas picadas
- Enrole uma pequena porção desta mistura em cada tira de curgete e fixe com um palito
- Sirva frio