

EMBRULHOS DE PERA E CARIL



Revista
Ago. | Set. 11

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca



INGREDIENTES

- 3 peras Vitória
- 130 g de requeijão de ovelha de SEIA
- 30 g de manteiga
- 50 g de açúcar amarelo
- 30 g de amêndoa moída c/pele
- 1 rolo de massa brick (90 g)
- 15 g de gengibre
- 1 colher de chá de caril Madras
- Especiarias Tandoori Margão qb

PREPARAÇÃO

Descasque as peras e corte em pedaços regulares • Aqueça a manteiga num tacho e salteie a pera, adicionando o açúcar amarelo, o caril e o gengibre • Deixe cozinhar durante 5 minutos • Adicione a amêndoa, o requeijão e o caril, envolva reservando depois de cozinhar mais 2 minutos • Estenda a massa brick e corte em 6 pedaços, pincelando com manteiga derretida e fazendo pequenos embrulhos com um sexto do recheio • Pincele com manteiga e salpique com a mistura de especiarias Tandoori Margão • Leve a cozer em forno quente (160 °C) durante 6 minutos

Nota: esta receita foi criada a pensar num petisco de final de tarde!

Fará uma fantástica sobremesa se reduzir as especiarias e aumentar ligeiramente o açúcar, sendo ótima na companhia de um gelado.