

TARTELETES QUEIJO ILHA



Revista
Dez. | Jan. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



INGREDIENTES

- 2 emb. de 9 tarteletes 3 Toques
- 70 g de queijo Ilha
- 100 ml de nata
- 1 ovo
- 1 ramo de alho francês
- 1 cebolinha pequena
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 raminho de cebolinho

PREPARAÇÃO

Pique a cebolinha e o alho francês e refogue no azeite • Misture a nata e o ovo e tempere com o cebolinho, a noz-moscada e uma pitada de sal • Envolve o queijo com a cebola e o alho francês e encha as tarteletes • Cubra com a mistura da nata e ovo e levar ao forno médio durante 15 minutos