

| | | | | | |
|---------|-----------------------|------|----------|------|---------------------|
| Número | 32 | Tema | Petiscos | Data | 19 de Junho de 2007 |
| Assunto | FOLAR DE BRAGA | | | | |

Folar de Braga

Ingredientes:

- 700g de pão em massa;
- 35g de banha;
- 2 colheres de sopa de azeite;
- gema de ovo para dourar
- 15g de manteiga
- 1 frango assado
- 150 gr de presunto

Modo de Preparação:

Trabalha-se o pão em massa com a banha e o azeite até estar bem ligada. Estende-se com o rolo uma tira comprida para dobar-se ao meio e recheia-se com o 1 frango assado (desfiado e sem ossos) e o presunto cortada em fatias finas.

Tapam-se as carnes com a outra metade da massa, apertando dos lados. Doura-se com a gema de ovo, misturada com a manteiga derretida e vai ao forno para cozer.