

Coroa de Enchidos e Queijo

Entrada —   35 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/coroe-enchidos-e-queijo



Ingredientes

1 embalagem de massa folhada em quadrados
1 embalagem de espinafres congelados
2 dentes de alho
1 cebola
1 cebola
1 cebola
150 g bacon
1/2 chouriço
4 c. de sopa de azeitonas em rodelas
150 g de queijo feta
100 g de queijo mozarela ralado
3 c. de sopa de maionese
Sal e pimenta q.b.
1 ovo
Queijo parmesao q.b.

Confeção

1. Numa frigideira refogue em azeite a cebola e os alhos picados. Quando a cebola estiver translúcida, junte o bacon e o chouriço também picados. Deixe cozinhar por 3 minutos.
2. Acrescente os espinafres bem escorridos. Envolve, tempere com sal e pimenta e coloque numa tigela para arrefecer.
3. Em seguida, adicione as azeitonas, os queijos, a maionese, corrija o sal e a pimenta e envolva bem.
4. Corte os quadrados de massa folhada em triângulos. Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal.
5. Faça uma coroa colocando as pontas dos triângulos coladas. Disponha por cima o recheio e cubra com a massa, pegando na ponta oposta.
6. Pincele com o ovo batido e polvilhe com queijo parmesão. Leve ao forno por 20 minutos ou até ficar dourado.