

Folhado Mediterrânico

Vegetariano —   25 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/folhado-mediterranico



Ingredientes

1 embalagem de massa folhada
1 tomate grande
1 queijo mozzarella fresco
8 azeitonas pretas sem caroço
Azeite q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Orégãos q.b.

Confeção

1. Estender a massa folhada e cortar dois rectângulos. Dispor num tabuleiro de ir ao forno forrado a papel vegetal.
2. Num recipiente esmagar as azeitonas com a ajuda de um garfo. Juntar um pouco de azeite e uma pitada de orégãos.
3. Com a ajuda de uma colher espalhar o preparado nos rectângulos de massa.
4. Cortar o queijo mozzarella e os tomates às rodelas finas e temperar com sal e pimenta.
5. Levar ao forno durante 15 minutos aproximadamente até a massa dourar e o queijo derreter
6. Servir decorado com manjeriço picado.