

Mil Folhas com Queijo Fresco

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

5 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 45 minutos

Ingredientes:

1 embalagem de salada Mesclum 150 g

VITACRESS;

1 raminho de salsa já lavada VITACRESS;

200 g de massa folhada;

1 ovo batido;

200 g de presunto;

200 g de queijo fresco;

1 colher de chá de oregãos;

5 colheres de sopa de azeite;

2 colheres de sopa de vinagre;

Sal e pimenta acabada de moer q.b..



Preparação:

Ligue o forno a 200°C, passe o tabuleiro do forno por água fria. Estenda a massa com o rolo em cima da mesa polvilhada de farinha e deixe-a em forma de rectângulo e com uma espessura fina. Coloque-a no tabuleiro e pincele com o ovo batido e leve ao forno durante 20 minutos. Retire do forno e deixe arrefecer. Esmague bem o queijo com um garfo e deite-o para uma tigela. Tempere de sal e pimenta. Junte a salsa picada, os oregãos e 3 colheres de azeite e misture bem. Corte a massa folhada em duas partes e barre uma das partes com a mistura do queijo e cubra com a outra parte depois cortar em triângulos. Coloque no prato, junte as fatias de presunto e a salada temperada com o resto do azeite e vinagre.