

CESTINHA DE PALMITO REFOGADO

INGREDIENTES

120 g de palmito em conserva (desfiar com o auxílio de um garfo)
1 tomate médio maduro bem picado
1/2 cebola grande bem picada
pimentão, sal e cebolinha a gosto
4 massas para wrap, rap10 (é uma massa pré assada, lembra um pão árabe)
margarina para untar as forminhas
4 colheres (sopa) de azeite
queijo ralado para finalizar

MODO DE PREPARO

CESTINHA:

Cestina: Unte forminhas de cupcake ou potinhos de sobremesa de alumínio com a margarina para colocar o rap 10. Forçar a massa no fundo formando uma "cuiá", reserve.

RECHEIO:

Recheio: Frite o alho no azeite, e refogue a cebola.

Acrescente o pimentão, o tomate e os demais temperos.

Coloque o palmito e deixe secar um pouco o caldo (o tomate solta água, o ideal é o recheio ficar mais sequinho).

Deixe esfriar para rechear as cestinhas.

MONTAGEM:

Montagem: Arrumar num tabuleiro as forminhas com o rap10 e assar conforme indicado na embalagem (apenas para a massa firmar nesse formato).

Tire do forno, coloque o recheio, polvilhe queijo ralado e coloque por mais 2 minutos no forno.

Deixe esfriar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25483-cestinha-de-palmito-refogado.html>