

FOLHADO PLANALTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 30 g de fermento biológico
1/2 xícara (chá) de água morna
3/4 de xícara (chá) de leite morno
1/4 de xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
4 xícaras (chá) de trigo
200 g de margarina para folhar ou manteiga
1 ovo batido
1 ovo para pincelar sobre a massa

RECHEIO:

Recheio: 1 peça de carne de sol de colchão duro,
1 cebola rocha grande picada
1 ramo de tomilho
1 ramo de manjeriço roxo
Pimenta-do-reino branca moída na hora
pimenta síria moída na hora
mostarda moída na hora (grão)
2 colheres de sopa de manteiga de garrafa
4 colheres de alcaparras sem caldo
Azeite
3 colheres de castanha de caju
2 colheres de sopa de requeijão bem cheias
1 dente de alho grande
Mostarda em pote
Presunto em fatias
Mussarela de búfala em fatias

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Dissolva o fermento com o açúcar e o sal.

Adicione a água, o leite, o ovo batido e misture bem.

Acrescente a farinha de trigo e misture novamente até obter uma massa homogênea.

Coloque a massa numa mesa ou bancada e sove bem com as mãos até a massa ficar bem lisa.

Deixe a massa descansar por uns 15 minutos.

Abra a massa com um rolo de macarrão até obter uma espessura de 5 centímetros.

Passe a margarina para folhar com a colher em 1/3 da massa.

Dobre uma parte da massa e aplique novamente a margarina ou manteiga.

Feche a última parte da massa e dobre as pontas.

Se for para fazer um prato rápido, há massas prontas no mercado.

RECHEIO:

Recheio: Temperar a carne com pimentas, sal, tomilho.

Acrescentar a cebola, alho, tomilho, mostarda, brasear.

Ao mesmo tempo, colocar em uma frigideira azeite culinário e as alcaparras. Fritar até abrirem e ficar crocante (este azeite pode ser guardado para fazer um peixe).

Reserve-as.

Quando a carne estiver pronta, retire-a da panela e triture no processador deixando-a grosseiramente desfiada. Misture com o caldo da panela novamente e em fogo baixo, acrescente a castanha e o requeijão.

Misture mostarda líquida com uma colherzinha de chá de mel e reserve.

Em uma assadeira untada ou Teflon coloque uma fatia da massa, em sequência, presunto (para dar resistência ao fundo), carne de sol, mostarda (com pincel), alcaparras, mussarela de búfala.

Pincele com gema de ovo sobre a massa e leve ao forno por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51683-folhado-planalto.html>