



Restaurante

CASA DA ESQUILA

Crocante de Morcela da Guarda com Ananás (30 Unidades)

Ingredientes:

- .1 Morcela da Guarda (+- 200g)
- .1 Cebola Média
- .1 Ananás ou Abacaxi
- .1 Colher de Sopa de Azeite ou Margarina
- .1 Embalagem Massa Filo
- .QB Redução de Balsâmico
- .QB Sal

Modo de Confeção:

Num tacho pequeno coloque o Azeite ou a Margarina, acrescente a cebola em meias luas finas, um pouco de sal e deixe suar tudo em lume muito baixo, por forma a fazer a cebolada. Quando a cebola estiver completamente macia, desligue o lume e deixe arrefecer. Entretanto Asse a morcela a 200º até estar pronta (cerca de 7min para uma morcela de tamanho médio) e logo que devidamente arrefecida, corte a morcela em cubos pequenos (brunesa). Proceda de igual modo com o ananás e corte ½ ananás em brunesa e o restante divida em trinta cubos com cerca de 1cm. Misture então levemente o ananás e a cebolada com a morcela, retifique de temperos se necessário.

Divida as folhas de massa filo em quatro, formando quatro pedaços iguais. Utilize dois pedaços sobrepostos e coloque um pouco do preparado de morcela e ananás numa ponta enrolando tipo almofada ou crepes, leve a forno alto (200º) por 10 min.

Empratamento: Coloque o crocante no prato e com um palito de cocktail espete um cubo grande de ananás no meio (tipo bandarilha). Decore com um pouco de redução de balsâmico a gosto.

Dica: Se pretender pode fazer um pouco maior e acompanhar de uma salada. Dará uma ótima entrada.