



Fondue na cestinha

Tempo de Preparo:

🕒 00:25

Rende:

🍽️ 10 Porções

Ingredientes

- 1 rolo de massa de pastel (250 g)
- 1 colher (sopa) de Manteiga Com sal
Tirolez
- 1 linguiça defumada fininha cortada em 4 e
em fatias de 0,5 cm (120 g)
- 250 g de Fondue de Queijo Tirolez
- 1 tomate sem sementes em cubos (200 g)
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
(12 g)
- Sal
- Pimenta-do-reino
- Noz-moscada
- 50 g de Queijo Parmesão Tirolez ralado

Modo de Preparo

Abra o rolo de pastel e, com o auxílio de um cortador redondo (7,5 cm de diâmetro), corte discos de massa. Vire forminhas de petit gateau (3,5 cm base X 6 cm altura) com a base para cima.

Apoie sobre um disquinho de massa sobre cada uma, apertando suavemente, formando cestinhas.

Leve para assar em forno preaquecido 180°C por 7 minutos ou até que fiquem assadas, mas sem dourar.

Enquanto isso, derreta a Manteiga Com Sal Tirolez e doure a linguiça até que fique crocante. Reserve.

Misture o conteúdo da embalagem de Fondue de Queijo Tirolez com o tomate, a linguiça e o cheiro-verde e tempere com pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto.

Recheie as cestinhas até 2/3 de sua altura, salpique com o Queijo Parmesão Tirolez e leve de volta ao forno por mais 10 minutos ou até que fique dourado. Retire e sirva em seguida como canapé.