



Samossa assada de Queijo Brie e espinafre

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 12 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- ½ xícara (chá), ou 110 gramas, de espinafre branqueado e refogado
- 2 xícaras (chá), ou 300 gramas, de Queijo Brie Tirolez processado
- ½ pacote, ou 150 gramas, de massa fillo
- ½ xícara (chá), ou 100 gramas, de Manteiga Com Sal Tirolez derretida
- Geleia de pimenta (opcional)

Modo de Preparo

Modo de preparo

- Em um bowl médio, coloque o espinafre refogado e o Queijo Brie Tirolez. Misture bem.
- Reserve.
- Corte a massa fillo em tiras de 10x5 e coloque um pouco do recheio no canto de baixo à direita de cada tira. Dobre, formando um triângulo.
- Repita o processo até finalizar toda massa e recheio. Pincele a Manteiga Com Sal Tirolez derretida em toda superfície.

- Leve ao forno preaquecido a 170°C por 15 minutos ou até que esteja levemente dourado.
- Sirva em seguida com a geleia de pimenta (opcional).