



Wellington vegetariano

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

- 1 pacote de massa folhada
- 200 g de Queijo Estepe Tirolez ralado grosso
- 200 g de Queijo Prato Esférico Tirolez ralado grosso
- 1 berinjela cortada em cubos
- 2 abobrinhas cortada em cubos
- 1 pimentão amarelo cortado em cubos
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos
- 2 dentes de alho
- Azeite extra virgem a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Tomilho fresco a gosto
- ½ xícara de passas brancas
- ½ xícara de castanha do Pará picadas
- 1 gema

Modo de Preparo

Preaqueça o forno 200 °C.

Em uma assadeira bem grande, disponha os legumes cortados em cubos e tempere com sal, pimenta e regue com azeite. Coloque os ramos de tomilho por cima e os dentes de alho inteiros.

Leve para assar até que os legumes murchem e fiquem bem dourados.

Depois de pronto, retire do forno e tire os tomilhos e os dentes de alho. Acrescente as passas e as castanhas, misture e reserve.

Abra a massa folhada na bancada com o plástico para baixo no sentido horizontal.

Coloque os queijos no centro de uma ponta a outra, deixando 2 cm de cada lado para conseguir fechar.

Disponha os legumes sobre os queijos e, com a ajuda do plástico de baixo, feche as laterais formando um cilindro.

Corte o excesso de massa das pontas e feche bem.

Coloque na assadeira com a parte da emenda para baixo e retire o plástico.

Decore com o que sobrou de massa, fazendo o desenho que desejar.

Em um bowl pequeno, dissolva a gema em 1 colher de sopa de água e pincele sobre a massa folhada.

Leve ao forno por 30 minutos ou até dourar.

Sirva de acompanhamento ou como prato principal.