



Chamuças de carne



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



3 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra



Para fritar: q.b. de Gallo Azeite

- Q.b. de sal
- 300g de carne picada
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de sopa de caril ou açafrão
- 0,5 colher de sopa de gengibre em pó
- Q.b. de malagueta em pó
- 1 cenoura cortada em cubinhos
- 1 embalagem de massa filo

Modo de preparação

1

Tempere a carne com sal.

2

Coloque num tacho o Azeite Virgem Extra e leve ao lume. Adicione a cebola, o alho e deixe refogar.

3

De seguida adicione a carne, o caril ou açafrão (de acordo com o seu gosto), o gengibre, a malagueta e a cenoura aos cubinhos. Deixe cozinhar por 12 minutos.

4

Corte tiras de massa filo (ou faça a sua massa em casa - veja abaixo a Dica do Chef Gallo), coloque na ponta um pouco de carne e enrole a massa sobre si, formando triângulos.

5

Corte tiras de massa filo (ou faça a sua massa em casa - veja abaixo a Dica do Chef Gallo), coloque na ponta um pouco de carne e enrole a massa sobre si, formando triângulos.



Dicas do Chef

Para fazer massa de chamuças caseira (dose para 4 pessoas), comece por misturar numa taça 3 chávenas de chá de farinha, 3 colheres de sopa de manteiga amolecida, sal, pimenta e 1 chávena de chá de água morna. Amasse bem com as mãos, até obter uma massa elástica, e tape com um pano, deixando repousar por 30 minutos. De seguida, forme pequenas bolas com a massa, estenda-as e corte-as em formato retangular, com aproximadamente 7 por 14 cm. Coloque os retângulos numa superfície enfarinhada e deite uma colher de sopa de recheio em cima de cada um. Dobre as pontas da massa uma sobre as outras, até formar uma almofada triangular. Não se esqueça de molhar as pontas das chamuças em clara de ovo enquanto dobra, para que estas não se abram ao fritar. Bom apetite!

Produtos utilizados



Virgem Extra
Azeite Virgem Extra



Azeite
Azeite

Veja também

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide