



Imagem: Reprodução/WEB



COSTELA DE PORCO AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de costela de porco
1 caixa pequena de molho peneirado de tomate de qualquer marca
Alho
Sal

MODO DE PREPARO

Lave bem a carne de porco. Passe o alho e o sal por ela toda, assim como o molho de tomate. Enrole a carne em papel alumínio. Leve ao forno médio durante 50 minutos. Retire o papel-alumínio. Deixe dourar durante 20 a 40 minutos.

MIL FOLHAS DE MORANGO

INGREDIENTES

4 gemas
50 g de manteiga
25 ml de leite
1 pitada de sal
Farinha de trigo
150 g de trigo

Recheio

1 caixa de morangos cortados em cubos
A mesma medida de leite comum
2 colheres (sopa) de amido
1 colher (sopa) de margarina

Cobertura

1 pote de 300 g de nata gelada
200 ml de leite gelado
5 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Massa

Faça uma massa com as gemas, a manteiga derretida, o leite, o sal e a farinha de trigo sem sovar muito. Abra a massa bem fininha, corte com um molde (se não tiver use um prato que também dá certo). Coloque em forma untada e enfarinhada, asse em forno alto por 3 a 5 minutos, depois reserve. Rende seis folhas.

Recheio

Misture o leite condensado, o leite, o amido e a margarina numa panela, leve ao fogo e mexa até engrossar.

Cobertura

Coloque tudo na batedeira e bata até ficar bem cremoso.

Montagem

Una as tampas com o creme do recheio, alternando sempre creme, morangos picados e as tampas, espalhe a cobertura e decore a gosto como preferir.



Imagem: Reprodução/WEB