



ENROLADINHO ALEMÃO (ALEMANHA)

 Nível Intermediário

 Rendimentos 25 porções

 Tempo de preparo 35 minutos

 Ocasão Lanches e aperitivos

 Modo de preparo Forno

INGREDIENTES

- 1 peça de Copa Lombo temperada Swift
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 500g de Linguiça de Lombo Suína Fina Swift
- 1 rolo de massa de pastel

- Óleo para fritar
- 1 xícara (chá) de mostarda escura
- 1 colher (sobremesa) de Tempero Lemon & Pepper Swift

MODO DE PREPARO

1. Corte a Copa Lombo em bifés e cada bife corte em tirinhas.
2. Aqueça uma frigideira com azeite coloque as tirinhas de copa lombo e deixe grelhar por 2 minutos em fogo alto. Reserve.
3. Leve a linguiça para assar por 30 minutos em forno pré-aquecido a 180 graus. Corte a linguiça no mesmo tamanho das tirinhas.
4. Junte uma tirinha de copa lombo e um pedaço de linguiça.
5. Enrole os pedaços juntos em uma tira de massa de pastel com 2 dedos de largura umedeça a ponta da massa com um pouco de água e aperte bem para que não abra na fritura.
6. Frite em óleo quente.
7. Para acompanhar misture o tempero Lemon & Pepper com a mostarda escura.

PRODUTOS UTILIZADOS



Lemon & Pepper Swift



Sobrepaleta Suína Temperada Swift



Linguíça de Lombo Suíno Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR