

Folhados de Peru Primor

6 uni 

Ingredientes:

200g de Peito de Peru Forno de Lenha Primor

1 Massa folhada retangular

4 Pickles de pepino

200g de queijo Cheddar

1 Colher de sopa de orégãos

1 Colher de sopa de azeite

Preparação:

Estender a massa e dividi-la em 6 partes iguais

Ralar o queijo para que fique em fios

Cortar os pepinos em rodela

Distribuir o queijo pelas 6 porções de massa folhada para que fique bem no centro de cada unidade.

Sobrepor o **Peito de Peru Forno de Lenha Primor** e de seguida as rodela de pepino.

Salpicar com orégãos.

Fechar a massa folhada em forma de pequenas trouxas.

Levar ao forno a 180°, pincelados com azeite, até ficarem douradinhos.

