



Trouxinhas de alheira e Queijo

Queijo de Cabra Curado BeiraLacté

INGREDIENTES para 4 pessoas

500 gr de **Queijo de Cabra Curado BeiraLacté**

500 gr de Cenoura

500 gr de Alho francês

500 gr de Alheira

8 folhas de Massa filo

500 ml de molho Bechamel

PREPARAÇÃO

Descascar as cenouras e ralar. Lavar e cortar em tiras o alho francês. Saltear os legumes com um pouco de azeite, alho picado e temperar com sal. Tirar a pele à alheira e assar numa frigideira, após estar dourada, esmagar com um garfo. Cortar o queijo em cubos pequenos. Esticar a massa filo e cortar em forma de quadrado, no centro colocar todos os ingredientes e molho bechamel. Fazer um embrulho e atar com uma folha de cebolinho. Nurrnd tabuleiro untado de gordura, colocar as trouxas e levar ao forno cerca de 10 minutos. Servir com tagliatelli, regar com molho de queijo.