



Coroa Natalícias de Queijos com Pepperoni, Azeitonas e Pimento assado

FoodBlogger Patrícia Cheio

Ingredientes:

2 embalagens de queijo-creme;
3/4 de chávena de *pepperoni* picado;
1/2 chávena de queijo parmesão ralado;
1/4 chávena de azeitonas verdes recheadas e picadas;
2 colheres de sopa de manjeriço fresco picado;
6 colheres de sopa de pimentos vermelhos assados picados;
1 colher de sopa salsa fresca picada;
folhas frescas de manjeriço;
bagos de romã;
ramos de tomilho fresco;
Biscoitos Ritz/Bolachas água e sal.

Preparação:

Misture o queijo creme, o *pepperoni*, o queijo ralado, azeitonas, manjeriço picado e 2 colheres de sopa de pimentos picados até estar tudo bem misturado.

Cubra com película aderente e, com as mãos, molde uma coroa, já no prato de servir. Pode ainda optar por revestir o interior de um molde circular com película aderente (forma de bolo de buraco ou de pudim).



Coroa Natalícias de Queijos com Pepperoni, Azeitonas e Pimento assado

FoodBlogger Patrícia Cheio

Preparação:

Refrigere até que esteja firme o suficiente (mínimo 4 horas).

Desenforme para um prato de servir. Decore com folhas de manjeriço e/ou de salsa ou de tomilho e bagos de romã. Sirva com bolachas.

Lave as maçãs, retire-lhes a casca e corte-as em pedacinhos semelhantes.

Recheie o centro o centro da massa folhada com morcela e termine com pedacinhos de maçã.

Pincele a moldura de massa folhada com gema de ovo e polvilhe com sementes de papoila ou de sésamo

Leve a assar, em forno pré-aquecido a 200°C, cerca de 30 minutos até a massa estar folhada e cozinhada.

Sirva mornos ou frios.