



## Folhado de Calabresa Sulita



### Ingredientes

- Linguiça Calabresa Sulita;
- Massa folhada pronta;
- 100g queijo parmesão ralado;
- 1 colher (sopa) de gergelim;
- 1 colher (sopa) de erva doce;
- 1 ovo.



Tempo de preparo:

45 min.



Rendimento:

6 porções



### Modo de Preparo:

1. Estenda um filme plástico em uma bancada e leve sobre ele a massa folhada para a montagem.
2. Corte a linguiça calabresa Sulita em fatias no sentido do comprimento, deixando com espessura de aproximadamente 1cm quadrado.
3. Leve-as sobre a massa.
4. Em seguida, polvilhe a erva doce e queijo parmesão ralado.
5. Feito isso, com auxílio do filme plástico, envolva a massa nos ingredientes.
6. Com auxílio de um pincel, passe um pouco de ovo na massa para que possa selar o enrolado com maior facilidade.
7. Corte o "rolo" em peças de aproximadamente 3 dedos cada e em uma travessa.
8. Leve ao forno pré-aquecido à temperatura de 200°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar a massa.  
Pronto, já pode servir e de deliciar!