queijaria
BelaFazenda

✦ BOAS FESTAS ✦



KIT ESSENCIAL

Benzinho assado com figos, nozes e mel

No kit: Benzinho · Pampa

INGREDIENTES · 2 A 4 PORÇÕES

- 1 Benzinho inteiro (~200 g)
- 3 figos frescos em 8 gomos cada
- 30 g de nozes picadas
- ½ cebola roxa bem picadinha
- Ramos de tomilho
- 1 fio de azeite
- Flor de sal e pimenta-do-reino
- 2 col. (sopa) de vinho branco seco
- 1 col. (sopa) de mel
- Pão em pedacinhos para servir

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o forno a 180 °C (ou use a air fryer).
2. Misture as nozes, a cebola roxa, o tomilho, o azeite, a flor de sal e a pimenta. Reserve os figos à parte.
3. Coloque o Benzinho num refratário pequeno e faça cortes rasos em quadriculado na casca, sem chegar ao fundo.
4. Regue com o vinho branco e espalhe a mistura de nozes por cima.
5. Arrume os gomos de figo em círculo, formando uma flor, e finalize com o fio de mel.
6. Asse por 15 a 20 minutos, até os figos assarem e o queijo ficar cremoso.
7. Sirva quente, mergulhando pedacinhos de pão no queijo.

Para a tábua: sirva o Pampa fatiado numa tábua junto com o Benzinho assado.