

Ocasiões Especiais | Natal

Pinha de Amêndoa

Perfeita para a ceia da noite de Natal, a Pinha de Amêndoa é uma receita de Natal que também decora a sua mesa. Experimente a receita Pinha de Amêndoa da Nestlé e dê o toque final a esta mistura de sabores com as Natas Longa Vida.

35 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 100 g de fiambre de frango
- 250 g de queijo mascarpone
- 200 g de Natas LONGA VIDA
- 3 0 batatas grandes
- 3 c. de sopa de parmesão ralado
- 50 g de nozes picadas grosseiramente
- 3 0 ovos
- 1 0 cebola
- 1/2 0 lata pequena de milho em conserva
- 0 sal e pimenta q.b
- 0 amêndoas com pele q.b.
- 0 ramos de pinheiro (ou alecrim)

Informação nutricional

Energia	416,1 kcal	21%*
Proteínas	11,3 g	23%*
Lípidos	25,1 g	36%*
Hidratos de Carbono	26,9 g	10%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Cozer as batatas e os ovos. Passá-los por um ralador grosso.
2. Cortar o fiambre em cubinhos.
3. Picar a cebola finamente e despejar água a ferver por cima. Escorrer.

4 Bater o queijo mascarpone com as natas até ficarem bem duros. Temperar com sal e pimenta. Acrescentar o queijo ralado, nozes picadas. O ovo e batata ralados, a cebola e o milho.

5 Com a ajuda de uma espátula, moldar a massa em forma de lágrima. Cobrir toda a superfície com amêndoas, com a parte bicuda espetada na massa. Alinhar as amêndoas direitinhas, para ficarem com o aspecto de uma pinha. Decorar com ramos de pinheiro ou alecrim.