

■ ■ Strata de Pêra e Roquefort

Um saboroso prato clássico da cozinha francesa, feito no forno

Para 4 pessoas Tempo de preparação: 30 minutos Tempo de cozedura: 40 minutos

- 12 fatias de pão branco (aproximadamente 300gr, ligeiramente seco)
- 125 ml de vinho branco seco
- 750 g de peras
- 100 g queijo Gouda ralado
- 160 g queijo Roquefort
- 100 g fiambre
- 2 ovos
- 125ml de natas
- 125ml de leite
- Sal e pimenta a gosto
- 80g de manteiga

- 1 Unte um tabuleiro de ir ao forno (5 cm de altura) com 30 g de manteiga amolecida. Disponha metade das fatias de pão no fundo do tabuleiro numa única camada.
- 2 Deite metade do vinho por cima do pão.
- 3 Descasque as peras, retire as sementes e corte-as às fatias.
- 4 Espalhe o queijo Gouda por cima das peras.
- 5 Corte o Roquefort em pequenos cubos e espalhe metade do queijo sobre a primeira camada da travessa.
- 6 Corte o fiambre aos pedaços e disponha no tabuleiro.
- 7 Coloque uma nova camada de pão e deite sobre ela o resto do vinho.
- 8 Cubra com os restantes pedaços de pêra e de Roquefort.
- 9 Numa tigela, coloque o leite, as natas, os ovos, sal e pimenta. Misture muito bem com a batedeira. Deite esta mistura sobre as camadas de pão.
- 10 Leve a strata ao forno durante 20 minutos (o forno deve estar pré-aquecido a uma temperatura de 200°C/400°F/Gás 6).
- 11 Retire o tabuleiro do forno, espalhe os restantes 50 g de manteiga e deixe cozinhar durante mais 20 a 30 minutos até ficar dourado de modo uniforme.
- 12 Sirva com salada (por exemplo de milho e vinagreta de alho), com vinho Sancerre frio a acompanhar.



Tigela

