

Esta é sem dúvida uma sobremesa muito especial que integra elementos tradicionais da região de Aveiro. O Queijo de Ossela, de textura e sabor suaves, é o recheio da tripa de Aveiro, uma massa adocicada preparada a partir de ovos, açúcar e farinha. A condimentar esta dupla, uma compota de pimentos harmoniza os sabores e as texturas... uma iguaria que nos leva ao céu!

Nome da receita:

- Tripa com queijo de Ossela e doce de pimento

Lista de ingredientes para 10 tripas:

- 3 Ovos
- 5 dl de soro "Queijo de Ossela"
- 250g de farinha tipo 55
- 125 g de açúcar
- 1 g de sal
- 10 fatias de Queijo de Ossela"
- 10 colheres de chá de doce de pimento

Modo de preparação:

1. Num recipiente misture bem todos os ingredientes.
2. Deixe a massa repousar durante 30 minutos.
3. Numa frigideira de fundo antiaderente coloque pequenas porções de massa (uma colher de sopa). Deixe "alourar" de ambos os lados.
4. Retire do lume e recheie com uma fatia de Queijo de Ossela e uma colher de compota de pimento.
5. Feche a tripa em forma de guardanapo e sirva ainda morna.

Composição nutricional por 100g:

Energia (kcal) - 248
Lípidos (g) - 11
Hidratos de carbono (g) - 25
Proteínas (g) - 13