

## Pimentos recheados II



Ingredientes: 6 unidade de pimentos  
400 grama de miolo de camarão  
6 colher de sopa de vinho branco  
1 embalagem de natas  
3 unidade de gemas de ovo  
4 colher de sopa de leite  
1 colher de sopa de mostarda  
8 colher de sopa de queijo parmesão (ralado)  
0 totaste de sal  
0 totaste de manteiga  
0 totaste de pimenta  
0 totaste de colorau doce

### Instruções de preparação:

Lave os pimentos, corte-lhes uma tampa e limpe-os de sementes e filamentos. Mergulhe-os em bastante água a ferver temperada com sal. Tire-os com uma escumadeira. Pique o camarão e refogue numa caçarola com 3 colheres de sopa de manteiga, mexendo. Tempere com sal, pimenta e colorau. Adicione o vinho e as natas. Leve a apurar em lume brando durante cerca de 10 minutos. Numa tigela, bata as gemas com o leite. Misture com um pouco do preparado quente e deite numa caçarola. Misture e apure, sem deixar ferver, para não talhar. Retire do lume e adicione a mostarda. Recheie os pimentos e polvilhe com queijo ralado. Coloque-os numa assadeira e leve ao forno durante cerca de 5 minutos. Sirva quentes.

Sugestões Adicionais: