

Creme de Sapateira



Ingredientes: 2 unidade de sapateiras médias
2 unidade de cebolas
2 unidade de alhos franceses só a parte branca
1 unidade de cenoura
2 unidade de pés de aipo
4 unidade de tomates maduros
1 colher de sopa de arroz
1 decilitro de vinho branco
0 unidade de sal q.b.
0 unidade de pimenta moída na altura q.b.

Instruções de preparação:

Comece por cozer a sapateira em água fervente temperada de sal, durante 3 minutos. Escorra-a e passe-os por água fria abundante. Retire-lhe toda a carne e reserve. Pique as cebolas, os alhos franceses, a cenoura e o aipo em pequenos cubos e leve a alourar levemente com o azeite. Regue com o vinho branco, deixe apurar um pouco e acrescente o tomate limpo e cortado em bocadinhos, parte da carne da sapateira e o arroz. Depois de bem apurado, rega-se com água suficiente (pode ser da cozedura, se não estiver salgada) para preparar o creme. Com um triturador, reduza tudo a puré e tempere de sal e pimenta. Junte a restante carne da sapateira. Pode enriquecer este creme juntando alguns camarões cozidos.

Sugestões Adicionais: