

Soufflé de camarão



Ingredientes: 150 grama de camaroes
60 grama de margarina
50 grama de farinha
50 grama de queijo ralado
2 decilitro de leite
0 litro de caldo de cozer os camarões
5 unidade de ovos
0 totaste de leite & mostarda
0 totaste de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Derreta a margarina e, mexendo sempre, junte a farinha e deixe cozer. A pouco e pouco vai-se juntando o leite e meio litro de caldo de cozer os camarões. Deixe esfriar e junte então 5 gemas, os camarões cozidos e descascados, o queijo ralado e tempere com sal, pimenta, sumo de limão e mostarda. Bata as claras em castelo bem firme e junte delicadamente ao creme, mexendo o menos possível. Leve ao forno que deve estar bem quente, deixe cozer durante 20 minutos e sirva imediatamente após tirar do forno.

Sugestões Adicionais: