

Camarões no forno



Ingredientes: 3 decilitro de béchamel
0 quilogramas de massa folhada
30 grama de manteiga
1 unidade de cebola picada
600 grama de camarão cozido
1 colher de sopa de salsa fresca (picada)
0,5 unidade de limão sumo
0 totaste de sal & pimenta branca
0 totaste de noz-moscada

Instruções de preparação:

Refoga-se a cebola com a manteiga, depois de refogada, junta-se-lhe o Béchamel. Descasca-se o camarão, pisam-se as cabeças num almofariz e passa-se a massa obtida por um passador fino. Mistura-se com o molho e, quando levantar fervura, passa-se pelo o chinês. Tempera-se com sal e pimenta, sumo de limão e junta-se os camarões e a salsa picada. Estende-se uma camada delgada de massa folhada e corta-se a massa em pedaços aproximadamente de 7 cm de comprimento por 5 cm de largo. Quando o picado estiver bem frio, deita-se uma pequena porção sobre cada pedaço de massa. Passa-se com um pincel embebido em água morna pelas extremidades mais compridas da massa e dobra-se, unindo levemente as pontas. Pintam-se com ovo batido e levam-se ao forno a cozer, dentro de tabuleiro levemente salpicado com água fria.

Sugestões Adicionais: