

Vol-au-Vent de camarão



Ingredientes: 750 grama de camarão
500 grama de massa folhada
450 grama de cogumelos
120 grama de azeite
1 unidade de pimento vermelho
1 unidade de pimento verde
0 totaste de estragão picado
0 totaste de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Corte a massa em círculos e estique-a. Coloque-a num tabuleiro previamente untado e leve ao forno durante 8 minutos. Lave os cogumelos e corte em lâminas. Limpe os pimentos, retire as sementes e os filamentos e corte em rodela muito finas. Numa frigideira com azeite frite os camarões e os pimentos. Retire a massa folhada do forno e cubra com o preparado. Polvilhe com ervas e os cogumelos e leve novamente ao forno por mais 8 minutos.

Sugestões Adicionais: