

## Sapateira recheada á moda da Alexandra.



Ingredientes:

Instruções de preparação:

1 sapateira fresca grande 1 pacote de cocktail de camarão pequeno Sal, pimenta, piri-piri q.b. Salsa ou coentros (fica ao gosto de cada um) 1 pacote de creme de lagosta instantâneo 2 colheres de natas grandes 1/2 colher pequena de alho em pó fino 1 fatia de broa de milho  
Preparação: Depois de cozida a sapateira em água e sal, por cerca de 20 minutos, retira-se do lume e deixa-se arrefecer por completo. De seguida, limpa-se bem, separando a parte boa de se comer das partes esverdeadas e algumas peles (as que não se comem), ficando apenas com as melhores partes, as comestíveis. Numa tacinha, misturar bem o cocktail de camarão com a sapateira até obter uma papa cremosa. Rectificar os temperos a gosto (eu deitei um pouco de sal, pimenta, alho em pó, piri-piri e salsa picada, mas poderá usar coentros). Depois de tudo bem envolvido, acrescenta o miolo da fatia de broa de milho, mexendo mais uma vez. Com o pacote do creme de lagosta, fiz o creme, como diz na embalagem, e depois de pronta juntei ao mesmo duas colheres grandes de natas. Mexi bem, até ficar cremoso e com alguma consistência. Tempo de colocar a mistura da sapateira na carapaça da mesma que reservei depois de muito bem lavada. Para decorar, usei as patinhas e coloquei o creme de lagosta no meio com uma folha de salsa. Sirva de imediato ou pode levar 2/3 horas ao frigorífico antes de servir.  
Sugestões Adicionais: Excelente petisco.