

## Tarte Calzone de Camarão e Salmão Fumado com Alho Francês



Ingredientes: 12 unidade de camarão (cozido, descascado) (partido em 3)  
0 desconhecido de salmao fumado qb  
1 unidade de cebola roxa cortada em pedaços pequenos  
1 unidade de alho cortado finamente  
200 grama de alho francês às tiras finas  
100 mililitro de natas

Instruções de preparação:

1. Numa frigideira deite o azeite e refogue a cebola e os alhos. Depois junte o alho francês, o camarão e o salmão. Deixe refogar por cerca de 10 a 15 minutos. Junte as natas (pode usar também natas de soja ou de arroz) e deixe mais 5 minutos. 2. Entranto ponha o forno a aquecer a 170 graus. Abra a massa e desenrole, deite o recheio do ponto 1 numa das metades da massa, deixando à volta espaço para juntar a massa. Dobre a outra metade para fazer a forma de uma calzone. 3. Se quiser com um garfo marque as pontas para fazer o desenho da imagem, leve ao forno por cerca de 20 minutos. Bom Apetite :)

Sugestões Adicionais: