

TARTELETES CAMARÃO



Revista
Dez. | Jan. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



INGREDIENTES

- 2 emb. de 9 tarteletes 3 Toques
- 60 g de camarão 40/60
- 1 dente de alho
- 30 g de queijo mozzarella fios
- 10 ml de azeite
- 1 cebolinha pequena
- 100 ml de nata
- 1 pitada de farinha de trigo

PREPARAÇÃO

Pique a cebolinha e o dente de alho e refogue no azeite • Junte o camarão descascado e cortado em pedacinhos • Tempere com sal e pimenta • Polvilhe com a farinha e adicione a nata, misturando para engrossar • Depois de arrefecido, encha as tarteletes e cubra com o queijo mozzarella, levando ao forno médio durante 10 minutos para dourar