

Bouchées picantes de marisco

Receita Teleculinária

Ingredientes:

800 g de massa folhada
500 g de camarões
1 cenoura
1 cebola
2 dentes de alho
2 colheres (sopa) de leite
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (sopa) bem cheia de farinha
1 gema
1 malagueta
1 raminho de salsa
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta q.b.
Farinha para polvilhar



Preparação:

Descongele os camarões, descasque-os e coza-os em água temperada de sal e pimenta. Escorra, reserve e deite as cabeças e as cascas para o tacho com a água da cozedura. Descasque e lave a cebola, a cenoura e os dentes de alho, corte tudo em pedaços, junte ao tacho, adicione igualmente um raminho de salsa e a malagueta cortada sem sementes, leve ao lume e deixe ferver durante 20 minutos.

Estenda a massa folhada numa bancada polvilhada com farinha, pincele-a com água, dobre-a uma vez e corte-a em quatro círculos grandes. Depois, com um corta massas mais pequeno, corte-lhes um círculo no meio mas sem chegar ao fundo da massa. Disponha num tabuleiro polvilhado com farinha, pincele com a gema previamente misturada com o leite e leve ao forno pré-aquecido a 200°C até que fiquem cozidos e douradinhos. Retire do forno e, com uma faca, retire-lhes o círculo mais pequeno do meio.

Passe o caldo do camarão pelo passador de rede. Noutro tacho ao lume, derreta a margarina, junte a farinha aos poucos e mexendo sempre, acrescente depois 3 dl do caldo do camarão, em fio e mexendo sem parar, e deixe ferver até engrossar. Retire do lume.

Reserve metade dos camarões, pique os restantes com uma faca, junte-os ao tacho, adicione um pouco de salsa picada e rectifique os temperos. Divida este creme pelo interior dos folhados, distribua o camarão cozido que reservou e sirva decorado a gosto e com as "tampas" de folhado por cima.

