

Rolinhos de Sardinha com Mousse de Caranguejo

Chefe Justa Nobre

INGREDIENTES

8 sardinhas muito boas em filetes
Sumo de 3 limas
3dl de vinagre de sidra
2 pés de aneto
1 colher de chá de pimenta em grão
1 folha de louro
Flôr de sal Rui Simeão



PREPARAÇÃO

Depois de os filetes limpos, enrolam-se prendem-se com 1 palito e colocam-se numa taça de vidro com os ingredientes referidos, e deixam nesta marinada durante 3 a 4 horas.

Noutra taça, junta-se 0,150 gramas de miolo de caranguejo, 1 ovo cozido e ralado, 2 colheres de sopa de maionese e 2 colheres de sopa de conhaque, mistura-se bem, escorrem-se os filetes de sardinha e recheiam-se com a mousse de caranguejo, servem-se sobre tostas fininhas de pão de centeio e os montinhos de manga picada.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt