

SAPATEIRA GRATINADA

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

- 1 sapateira cozida
- 180 ml de molho bechamel
- 1 colher de sopa de maionese
- 2 colheres de sopa de natas
- Picante a gosto
- 30 ml de Vinho do Porto
- 1 colher de chá de mostarda
- 3 colheres de sopa de queijo ralado



PREPARAÇÃO

1. Arranque as pernas à sapateira.

Com a carapaça virada para baixo, retire o corpo.

Com uma colher, retire todo o recheio da sapateira para uma tigela.

2. Com uma faca afiada, corte o corpo em pedaços e desfie a carne para outra tigela.

Parta as pernas e desfie também a carne.

3. Ao recheio da sapateira junte o molho bechamel, a mostarda, a maionese, as natas, o picante e o Vinho do Porto.

Passe com a varinha mágica, sem triturar muito.

Junte a carne da sapateira e misture tudo.

4. Coloque o recheio dentro da carapaça da sapateira lavada sem mexer muito.

Coloque o restante recheio numa taça de ir ao forno.

Polvilhe com o queijo ralado.

5. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° durante 20 minutos até ficar gratinado.

Depois de gratinado deixe arrefecer um pouco e sirva com tostinhas.

Custo: 5.00 € ; Custo por pessoa: 1.25 €

<http://www.saborintenso.com/f21/sapateira-gratinada-11998/>