

# VIEIRAS GRATINADAS

## INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

8 vieiras meia concha  
1 kg de mexilhões  
250g de miolo de camarão cozido  
40g de manteiga  
1 colher de sobremesa bem cheia de farinha  
100 ml de vinho branco  
200 ml de natas frescas  
90g de queijo emmental ralado  
Salsa picada  
Sal q.b.  
Pimenta q.b.

## PREPARAÇÃO

1. Retire as vieiras das conchas.  
Lave as conchas e reserve-as.
2. Num tacho, coloque os mexilhões e regue com o vinho branco.  
Tape e deixe abrir o marisco em lume moderado.
3. Depois do marisco aberto, retire as barbas ao mexilhão e reserve o miolo.  
Coe 200 ml da água de cozer os mexilhões e reserve.
4. Num tacho leve ao lume a manteiga e deixe aquecer.  
Frite ligeiramente de ambos os lados o miolo das vieiras e retire.
5. Na gordura que ficou, junte a farinha e mexa.  
Aos poucos e mexendo sempre, junte a água dos mexilhões reservada.  
Junte as natas, mexa e deixe ferver.  
Tempere com sal e pimenta.  
Mexe e apague o lume.
6. Coe o molho num passador de rede.  
Junte um pouco de salsa picada e mexa.
7. Espalhe as conchas das vieiras num tabuleiro de ir ao forno.  
Em cada concha coloque uma vieira e divida por todas elas, o miolo de mexilhão e o miolo de camarão.  
Regue com o molho sem encher demasiado as conchas.  
Polvilhe com o queijo ralado.
8. Leve ao forno nos 180° entre 10 a 15 minutos até ficarem gratinadas.  
Depois de gratinadas estão prontas a servir.

Custo: 15.00 € ; Custo por pessoa: 1.87 €

<http://www.saborintenso.com/f21/vieiras-gratinadas-13839/>