

VIEIRAS GRATINADAS

www.saborintenso.com

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/>

www.saborintenso.com