

SAPATEIRA RECHEADA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 sapateira
Meia cebola cortada ao meio
3 folhas de louro
Sal q.b.
100g de pickles
100g de maionese
40g de tostas
1 ovo cozido
1 raminho de salsa
Vinho do Porto q.b.
2 colheres de chá de mostarda
2 colheres de chá de ketchup
Molho inglês q.b.
Picante q.b.

PREPARAÇÃO

Numa panela com água a ferver, coloque a cebola, as folhas de louro e tempere com sal. Deixe ferver.

Quando a água estiver a ferver coloque a sapateira a cozer durante 20 minutos.

Depois de cozida, retire a sapateira para um prato e deixe arrefecer.

Depois de fria, desmonte a sapateira. Retire as patas e com ajuda de uma faca, retire a barriga.

Deite fora os pulmões, coloque o recheio da sapateira numa taça.

Retire o excesso de água e com uma colher, retire todo o recheio da casca da sapateira para a taça.

Parta a sapateira incluindo as patas e retire toda a carne e desfie a carne para uma outra tigela.

Retire todas as casquinhas.

Na picadora, pique ligeiramente a polpa retirada da sapateira e coloque novamente na taça.

Pique os pickles, o ovo, as tostas e a salsa e junte tudo na taça.

Junte a carne da sapateira e misture tudo, junte também a maionese a mostarda e o ketchup e mexa.

Junte um pouco de Vinho do Porto de picante e molho inglês, misture bem.

Depois dos temperos rectificados, coloque o recheio na carapaça da sapateira.

Leve ao frigorífico até à hora de servir.

Sirva com tostinhas ou pão torrado.

Custo: 6.00 €

<http://www.saborintenso.com/f21/sapateira-recheada-423/>

www.saborintenso.com