

CREPES DE MARISCO

INGREDIENTES PARA 6 CREPES

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

1 kg de berbigão demolhado durante 2 horas em água fria
150g de miolo de camarão cozido, cortado em pedacinhos
100g de cogumelos portobello cortados em cubinhos
1 cebola picada
60g de manteiga
50g de farinha
1 colher de sopa de polpa de tomate

50 ml de vinho branco
50 ml de natas
Salsa picada q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
4 ovos
100g de farinha
50 ml de natas
50g de manteiga derretida
300 ml de leite
Óleo q.b.



PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos para uma tigela e junte a farinha. Comece a bater e junte o leite, as natas e a manteiga derretida. Tempere com sal e bata até ficar tudo bem misturado. Deixe repousar um pouco.
2. Num tacho, leve ao lume o berbigão e deixe cozinhar até a casca abrir. Retire o miolo e reserve. Coe a água que o berbigão largou.
3. Num tacho leve ao lume a manteiga e a cebola. Deixe refogar um pouco. Junte os cogumelos e deixe cozinhar alguns minutos. Junte a farinha e mexa. Junte o vinho branco e a polpa de tomate. Misture bem. Junte a água do berbigão e mexa.

Caso o creme esteja muito grosso, acrescente um pouco de leite até ficar cremoso. Junte o berbigão, o miolo de camarão e as natas. Mexa tudo. Junte a salsa picada e tempere com pimental e sal. Mexa e se necessário, acrescente um pouco mais de leite. Quando estiver cremoso, apague o lume.

4. Pincele uma frigideira com óleo e leve ao lume. Quando estiver quente, deite uma concha de massa e espalhe bem. Deixe cozinhar em lume moderado entre 3 a 5 minutos. Vire e deixe cozinhar do outro lado. Retire para um prato e repita o processo até a massa acabar.
5. No centro de cada folha de creme, coloque uma ou duas colheres de recheio e dobre-a em quatro. Decore a gosto e sirva bem quente.

Custo: 7.00 € ; Custo por crepe: 1.16 €

<http://www.saborintenso.com/f21/crepes-marisco-5456/>