

TARTE DE CAMARÃO COM ALHO FRANCÊS E COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

1 base de massa quebrada para tarte
600g de camarão cru ou descongelado
1 parte branca de 1 alho francês
cortada em rodelas finas
300g de cogumelos frescos laminados
6 colheres de sopa de azeite
2 dentes de alho picados
1 folha de louro cortada ao meio
1 colher de chá de tabasco ou de molho piri-piri
60 ml de vinho branco
Sumo de limão
½ litro de leite
4 ovos
200 ml de natas light
1 colher de sopa bem cheia
de farinha de trigo sem fermento
Noz-moscada q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Farinha para polvilhar



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos

Custo: 12.00 € | Custo por pessoa: 1.00 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/tarte-camarao-alho-frances-cogumelos-41362/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho largo leve ao lume 4 colheres de sopa de azeite, os alhos e o louro.
Mexe e deixe aquecer bem sem deixar alourar.
Junte o camarão.
Tempere com sal e o tabasco.
Mexe muito bem e deixe fritar até que o camarão ganhe cor.
Adicione o vinho branco e deixe fritar mais alguns minutos até que tudo fique bem apurado.
Por fim, regue com um pouco de sumo de limão.
Mexe e retire do lume.
2. Numa frigideira leve ao lume 2 colheres de sopa de azeite e o alho francês.
Mexe e deixe refogar até que o alho francês amoleça.
Adicione os cogumelos.
Tempere com umas pedrinhas de sal.
Mexe e deixe refogar em lume forte até que os cogumelos percam a água.
Depois de tudo bem refogado, retire do lume.
3. Descasque os camarões para uma tigela.
Reserve as cascas e as cabeças no tacho.
Leve novamente o tacho ao lume, regue com o leite, mexa e deixe ferver durante 2 minutos.
Depois de ferver, retire do lume e deixe repousar até amornar.

4. Caso utilize massa caseira, polvilhe a bancada com farinha e estenda a massa.
Forre uma tarteira com 32 cm de diâmetro e fundo amovível com a massa.
Acalque bem e retire o excesso com uma faca.
5. No fundo da tarte, espalhe o refogado de alho francês com os cogumelos.
Por cima, espalhe os camarões.
6. Depois do leite morno, coe-o numa rede fina.
Parta os ovos para uma tigela e adicione a farinha.
Mexe muito bem com uma vara de arames até que tudo fique bem misturado.
Junte as natas, mexa e misture o leite.
Por fim, tempere com umas pedrinhas de sal, um pouco de pimenta (tendo em conta que já tem tabasco) e noz-moscada ralada na hora.
Mexe muito bem.
Verta o líquido para dentro da tarteira.
7. Leve ao forno pré-aquecido nos 170°C e deixe cozer durante 40 minutos.
Depois da tarte cozida, retire, desenforme e sirva.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com