

FOLHADO DE CAMARÃO

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 retângulos de massa folhada com
cerca de 150g cada, 1 cm de espessura,
com 16cm de comprimento e 9cm de largura
250g de camarões frescos ou descongelados
1 colher de sopa e meia de manteiga
1 dente de alho picado
60 ml de whisky
Meia cebola picada finamente
1 colher de sopa bem cheia de farinha de trigo
com fermento
200 ml de leite
100 ml de natas
2 raminhos de salsa
1 folha de louro
1 malagueta
Salsa picada
1 ovo batido para pincelar
Sumo de limão
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 2.00 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/folhado-camarao-39426/>

PREPARAÇÃO

1. Descasque os camarões, rejeite a tripa e guarde as cascas e as cabeças.
Numa panela com 600 ml de água a ferver, tempere com sal.
Junte a folha de louro, a malagueta, o raminho de salsa, as cascas e as cabeças dos camarões.
Mexa e deixe cozinhar em lume médio durante 20 minutos até que o caldo reduza para metade.
2. Com a ajuda de uma faca, marque uma moldura com 1cm de diâmetro em cada retângulo de massa folhada.
Coloque a massa num tabuleiro de ir ao forno forrado com papel vegetal.
Pincele cada retângulo com ovo batido.
Se quiser, decore o centro de cada retângulo com figuras feitas em massa folhada e pincele novamente.
Leve a massa folhada ao forno pré-aquecido nos 170º e deixe cozer durante 40 minutos.
3. Depois do caldo ter reduzido para metade, coe-o numa rede fina.
4. Numa frigideira, leve ao lume metade da manteiga e metade do alho.
Deixe aquecer um pouco e junte os camarões.
Tempere com umas pedrinhas de sal.
Quando estiver bem quente, regue com o whisky.
Puxe-lhe o fogo.
Deixe flamejar em lume forte até que a chama se extinga.
Deixe os camarões saltear mais um pouco até que ganhem cor.
Regue com um pouco de sumo de limão e salpique-os com salsa picada.
Mexa e retire do lume.
Tenha atenção especial para não deixar passar demasiado os camarões.
5. Num tacho, leve ao lume a restante manteiga, a cebola e o restante alho.
Mexa e deixe refogar sem deixar alourar.
Ao refogado junte a farinha e misture bem.
Aos poucos e enquanto mexe, junte 150 ml de caldo de cozer o camarão, o leite e as natas.
Quando começar a borbulhar, junte o camarão e mais um pouco de salsa picada.
Mexa e retire.
6. Depois da massa folhada cozida, retire.
Passe com uma faca à volta de cada tampa e retire-a.
Recheie com retângulo com metade do recheio e cubra-o novamente com a tampa.
Acompanhe esta refeição com uma salada fresca.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

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