

CREME DE SAPATEIRA

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1 sapateira com cerca de 1 kg
70g de manteiga
1 cebola picada
80g de farinha de trigo sem fermento
2 colheres de sopa rasas de polpa de tomate
80 ml de brandy
200 ml de natas
1 raminho de coentros picados
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 15 minutos
Custo: 9.50 € | Custo por pessoa: 1.90 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-sapateira-33703/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho com água a ferver, tempere com sal. Coloque a sapateira a cozer durante 20 minutos. A meio do tempo, vire a sapateira. Depois da sapateira cozida, retire-a para um prato e deixe arrefecer. Reserve a água de cozer a sapateira.
2. Abra a sapateira e retire o recheio para uma tigela. Retire as patas à sapateira e parta-as. Desfie a carne das patas. Corte o corpo da sapateira em pedaços e desfie a carne.
3. Numa rede fina, coe 1 litro da água de cozer a sapateira.
4. Numa panela leve ao lume a manteiga e a cebola. Mexa e deixe refogar sem deixar alourar. Adicione a farinha e mexa bem. Aos poucos e enquanto mexe, adicione a água de cozer a sapateira. Adicione também a polpa de tomate e o recheio da sapateira. Mexa e deixe ferver durante 2 minutos.
5. Passe tudo com a varinha mágica. Adicione o brandy e deixe ferver durante 2 minutos.
6. Junte as natas e mexa. Deixe aquecer bem sem deixar ferver. Por fim, salpique com os coentros picados e misture. E está pronto a servir. Sirva o creme com a carne desfiada por cima. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!