

FOLHADOS DE CAMARÃO



INGREDIENTES

- 2 EMBALAGENS DE MASSA FOLHADA (RETANGULAR)
- 500G DE CAMARÃO COM CASCA OU 300G DE CAMARÃO DESCASCADO
- 0,5 L DE ÁGUA
- 1 CUBO DE CALDO DE MARISCO (OPCIONAL)
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 1 DENTE DE ALHO
- 50G DE MARGARINA
- 100G DE FARINHA T55
- 0,5 L DE LEITE À TEMPERATURA AMBIENTE
- SUMO DE MEIO LIMÃO
- SALSA PICADA Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- SAL Q.B.
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- 1 OVO
- 1 COLHER (SOPA) DE LEITE

CONFEÇÃO

1. Polvilhe os camarões com um pouco de sal grosso e deixe-os a salgar durante cerca de 1 hora.
2. Coloque na taça a água e o cubo de caldo de marisco e aqueça a 100º durante 6 minutos. Adicione os camarões e deixe-os cozer por 3 minutos a 100º. Escorra-os, descasque-os e reserve a água da cozedura.
3. Nota: Se usar miolo de camarão congelado, coza-o, apenas, durante 1 minuto.
4. Coloque a lâmina de picar na taça e pique grosseiramente alguns camarões (5 ou 6), usando o Turbo. Retire e reserve.
5. Sem lavar a taça, coloque a cebola e o dente de alho e pique usando o Turbo.
6. Mude para o misturador, junte a margarina e aloure em Slowcook P1, diminuindo o tempo para 3 minutos.
7. Junte rapidamente a farinha (para a margarina não arrefecer) e mexa na velocidade 7 por 2 minutos.
8. Mude para o acessório batedor, selecione o programa Molhos, P1 (alterando para velocidade 6, 90º, 8 minutos) e, pela abertura da tampa, vá adicionando o leite e o caldo de cozer os camarões, lentamente. Deve obter um Béchamel espesso.
9. Quando terminar o programa, junte, os camarões picados, tempere com sumo de limão, pimenta e noz-moscada e mexa na velocidade 4 por 1 minuto.
10. Junte os restantes camarões, a salsa picada e retifique os temperos. Envolve com a espátula. Deixe arrefecer um pouco para ganhar consistência.
11. Estenda a massa folhada, com o papel vegetal, sobre a bancada e corte, cada placa, em 6 retângulos. Coloque no centro um pouco do recheio (cerca de 2 colheres de sopa) e dobre a massa em formato de envelope, pressionando os bordos com um garfo.

Pincele com ovo batido com uma colher de sopa de leite.

12. Transfira os folhados para um tabuleiro forrado com papel vegetal e leve ao forno a 190° até dourar.
-