

# 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.
-