Entradas

CARACÓIS

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
1-3 Doses

INGREDIENTES

- 1 KG DE CARACÓIS
- 1 COLHER (SOPA) DE AZEITE
- 2 COLHERES (SOPA) ORÉGÃOS OU A GOSTO
- 5 DENTES DE ALHO
- 1 CEBOLA CORTADA EM QUARTOS
- 2 FOLHA DE LOURO
- 1 KNORR GALINHA
- PIRIPIRI OU MALAGUETAS A GOSTO
- MEIO CHOURIÇO DE CARNE PICADO
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Lave várias vezes os caracóis em água corrente até sair limpa. Vá enchendo as mãos com farinha durante o processo - ajuda na limpeza dos caracóis. Já no fim, passe-os aos poucos para um alguidar, por exemplo, de modo a verificar se ficaram bem limpos.
2. Descasque os alhos e esmague-os.
3. Acessório misturador.
4. Coloque os caracóis e os restantes ingredientes na taça. Coloque água dois dedos acima dos caracóis.
5. Programar velocidade 1, 50 graus durante 15 minutos para os caracóis saírem da casca ao sentir o calor. Depois programar velocidade 1, 100 graus durante 25 minutos. Verificar os temperos.
6. Aguarde quinze minutos para apurar e estão prontos a servir.
7. Foto retirada da internet.