

Camarões recheados

1 , Ingredientes

Camarões grandes - 2 kgs e meio

Miolo de pães grandes - 2

Ovos cozidos - 4

Farinha de trigo

Azeite

2 , Instruções

Limpa-se os camarões e separa os 30 com o rabinho.

Nesses espeta-se com palito para ficarem bem retos.

Pôr de molho no azeite com todos os temperos (sal, cebola ralada, alho, pimenta, cebolinha).

Depois cozinhe (afervente) rapidamente esses 30 camarões em água fervendo.

Os outros camarões, refogar com o caldo que ficaram de molho, juntando mais azeite.

Acrescentar a água onde foram cozidos os outros camarões e deixar cozinhar bem.

Reservar os camarões e passar na máquina de moer ou food, processador.

Colocar os ovos cozidos já bem amassados com garfo, juntar o miolo do pão já molhado, e espremido em guardanapo, os camarões passados na máquina, e provar.

Temperar a gosto muito bem.

Caso a massa fique mole, polvilhar a mesma com um pouco de farinha de trigo.

Enrolar a massa colocando no centro um camarão espetado no palito(retirar depois de pronto) em forma de croquete, passar na farinha de trigo e deixar descansar. Uns 40 minutos antes de servir.

Passar os croquetes em ovos desmanchados, em farinha de rosca e fritar em azeite quente com um pouco de gordura.

Bom Appetite!

Bolos de peras