



Crème de crevettes de Noël



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Intermediária



Com quem?

En família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



À goûter, Huile d'Olive
Première Récolte Gallo
2018-2019

- 500g de crevettes
- 50g de sauce tomate
- 20g de farine de blé
- 100g de mélange d'oignons, de carottes et de poireaux
- 50ml de cognac
- Crème 100ml
- 1,2l d'eau

Modo de preparação

1

Épluchez les crevettes, gardez le cerveau, la tête et les pelures.

2

Faites chauffer 25 ml d'huile d'olive Gallo, faites frire les têtes et les pelures, ajoutez le mélange de légumes coupés en petits morceaux.

3

Faire frire jusqu'à ce que croustillant, floconner avec Cognac puis ajouter la farine et la sauce tomate.

4

Ajouter de l'eau et laisser mijoter environ 30 minutes.

5

Assaisonner avec du sel.

6

Tamiser la crème de crevettes dans le tamis.

7

Avec plus de 25 ml d'huile d'olive Gallo, faites frire le cerveau des crevettes.

8

Servir dans une assiette à soupe, placer les crevettes frites au centre.

9

Pour finaliser et améliorer la saveur du plat, utilisez le huile d'olive Gallo.

10

Servez chaud.

Produtos utilizados



Huile d'Olive Première

Récolte Gallo 2018-2019

Huiles d'Olive Vierge Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide