



Açorda de Marisco

Ingredientes

3 santolas
1 batata
500 g de cebola
1 dl de azeite
400 gr de miolo de broa de milho
0.5 dl de vinho branco
30 gr de salsa picada
0,5 dl de Vinho do Porto
Água, sal, pimenta, piri-piri, pão ralado e manteiga q.b.

Confecção

Coloque um recipiente com água ao lume e deixe ferver.

Introduza as santolas e a batata. Deixe cozer e retire do lume quando a batata estiver cozida, pois significa que as santolas também o estão. Escorra, retire e inutilize as bolsas de areia, que se encontram na parte superior (cabeça) das santolas.

Retire as patas e a carne da carapaça. Lave, escorra e enxugue as carapaças e reserve.

Descasque, lave e pique a cebola. Aloure-a ligeiramente em azeite.

Aqueça o miolo da broa de milho em água quente, escorra e junte à cebola. Adicione o vinho branco e salsa e deixe refogar.

Junte a carne das carapaças. Tempere com sal, pimenta e piri-piri, adicione o Vinho do Porto e deixe apurar e retire do lume.

Encha as carapaças com o recheio obtido anteriormente. Polvilhe com o pão ralado, disponha nozes de manteiga e leve ao forno a 180° C, para tostar.

Coloque as santolas numa travessa, disponha as patas em redor e sirva.

Sugestão: A santola pode ser substituída por sapateira.