



# Sapateira recheada

## Ingredientes

- 1 Sapateira
- 1 cebolinha picada
- 2 colheres de sopa cheias de maionese
- 1 ou 2 colheres de sopa de cerveja branca
- 1 colher de chá de mostarda
- 2 colheres de chá de pickles picadinhos (facultativo)
- 1 ovo cozido picado (facultativo)

## Confeção

Coze-se a sapateira, abre-se, e separam-se as patas.

Da carapaça retire um saquinho de areia preto que está junto à boca, de seguida, retire para uma tigela tudo o que houver comestível dentro da carapaça.

Batem-se as partes moles, que ficam na casca, com a carne que se tira das patas e os restantes ingredientes.

Ponha o recheio na casca, e ponha esta num prato sobre folhas de alface e à volta decore com a restante sapateira.

Sirva acompanhada com fatias de pão torrado.