



Sapateira recheada com Vinho do Porto

Ingredientes

2 Sapateiras
Miolo de Camarão q.b.
2 ovos cozidos
1 colher de sopa de margarina
1 colher de sobremesa de maionese
2 dl de leite
Sumo de meio limão ou 1 limão
Noz moscada q.b.
Vinho do Porto q.b.
Sal e pimenta q.b.
Azeitonas pretas a gosto

Confeção

Retire as duas sapateiras do congelador e coloque-as na outra divisória do seu frigorífico.

Retire depois as pinças, abra a carapaça e retire todo o miolo da mesma. Escalde o miolo de camarão, junte azeitonas picadas ou cortadas aos pedacinhos ao recheio da sapateira.

Adicione vinho do Porto, um pouco de pimenta e misture tudo. Entretanto, derreta a margarina, polvilhe com um pouco de farinha e regue com 2 dl de leite. Tempere com sal, pimenta, noz-moscada, mostarda e sumo de limão (não muito!).

Deixe o molho engrossar, mexendo-o bem ao lume junte o molho ao preparado do recheio e coloque na carapaça (antes não se esqueça de a lavar). Enfeite com ovos cozidos cortados aos pedacinhos, polvilhe com um pouco de margarina e leve a gratinar ao forno bem quente.

Depois de pronto não se esqueça de colocar as pinças na travessa com a carapaça.

Coloque um raminho de salsa e torradinhas com manteiga de alho.