

Camarão Empanado

Receita da Confeitaria Colombo



Ingredientes do camarão:

- 12 camarões vg (vermelho grande)
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 cenoura média picadinha
- 2 talos de aipo
- 200ml de vinho branco
- 400ml de água

Ingredientes da massa:

- 1 cebola média
- 1 dente de alho picadinho
- 2 tomates maduros sem pele e sementes
- 100ml de leite de coco
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo triplamente peneirada
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Ingredientes para empanar:

- 2 ovos batidos
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca

* **Rendimento: 12 unidades**

Modo de preparar o camarão:

- Descasque os camarões, mas mantenha os rabinhos; retire os intestinos e lave-os bem. Reserve na geladeira.
- Lave bem as cascas dos camarões e escorra-as.
- Aqueça o azeite em uma panela e junte a cenoura e o aipo. Refogue um pouco e junte as cascas dos camarões. Mexa um pouco. Adicione o vinho branco e a água.
- Deixe ferver por cerca de 15 a 20 minutos.
- Coloque tudo em um liquidificador, bata bem, peneire e volte o caldo para a panela. Deixe ferver novamente.
- Cozinhe os camarões no caldo por cerca de 2 minutos. Retire-os e esfrie-os rapidamente.
- Volte com eles para a geladeira enquanto se prepara a massa.
- Ferva o caldo até reduzir para 1 xícara (de chá) e reserve para uso no preparo da massa.

Modo de preparar a massa:

- Aqueça a manteiga e nela refogue a cebola e o alho. Junte o tomate e o leite de coco. Cozinhe por uns 5 minutos e bata no liquidificador até virar um molho.
- Junte o molho ao caldo reservado do camarão e cozinhe mais uns minutinhos.
- Adicione a farinha de trigo de uma vez só e mexa bem até a massa soltar do fundo e dos lados da panela. Tempere com sal e pimenta-do-reino.

Montagem:

- Coloque a massa sobre uma bancada e trabalhe com ela até que fique fria. Tempere os camarões com um pouco de sal.
- Pegue um pedaço da massa e abra na palma da mão. Coloque o camarão dentro e feche com cuidado, deixando o rabinho de fora.
- Passe os camarões nos ovos batidos e depois na farinha de rosca. Frite em óleo a 180°C.