Crème de crevettes de noël

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Médio	Intermédiaire	En famille	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