

Receita:

Cassolettes d'Escargots Au Brie



Ingredientes para 4 porções :

48 escargots pré-cozidos Helix 2 cebolas finamente picadas 500 g de cogumelos pleurotus 450 g de queijo Brie	400 ml de creme de leite fresco Azeite de oliva sal e pimenta (moída na hora) a gosto salsinha fresca picada na hora
---	---

Modo de Preparo:

Descongelar os escargots Helix mergulhando-os em caldo de legumes fervente. Se desejar, acrescente um cálice de vinho branco seco de boa qualidade. Uma vez descongelados, escorrer e reservar.

Refogar os cogumelos em azeite de oliva. Reservar. Dourar a cebola picada. Acrescentar os escargots e os cogumelos e refogar por mais 2 minutos. Sal e pimenta do reino moída na hora, a gosto. Cortar o queijo Brie em pedaços pequenos e colocar em outra caçarola, em fogo baixo, juntando aos poucos, o creme de leite fresco. Mexer sempre a fim de obter um creme homogêneo.

Repartir o refogado de escargots, cogumelos e cebola em quatro caçarolinhas. Colocar o creme de Brie sobre esse refogado.

Levar as caçarolinhas ao forno (200°C) por 8 minutos e terminar gratinando por mais 2 a 3 minutos. Servir em seguida, salpicando com salsinha picada.