

Receita:

Escargots à l'Armagnac



Ingredientes para 4 porções:

4 dúzias de escargots pré cozidos **Helix**
Armagnac ou cognac
250 gramas de manteiga
3 dentes de alho picados bem miúdo
1 cebola pequena picada bem miúdo
1 colheres de sopa de salsa bem picada
1/2 colheres de sopa de cerfólio bem picado
sal e pimenta a gosto
noz moscada a gosto

Modo de Preparo:

Deixe macerar os escargots **Helix** previamente descongelados em armagnac ou cognac.

Em separado, prepare a manteiga para o recheio das conchas misturando bastante todos os ingredientes.

Juntar um pouco de cognac ou armagnac a essa mistura e recheiar as conchas com manteiga, escargot **Helix** e manteiga.