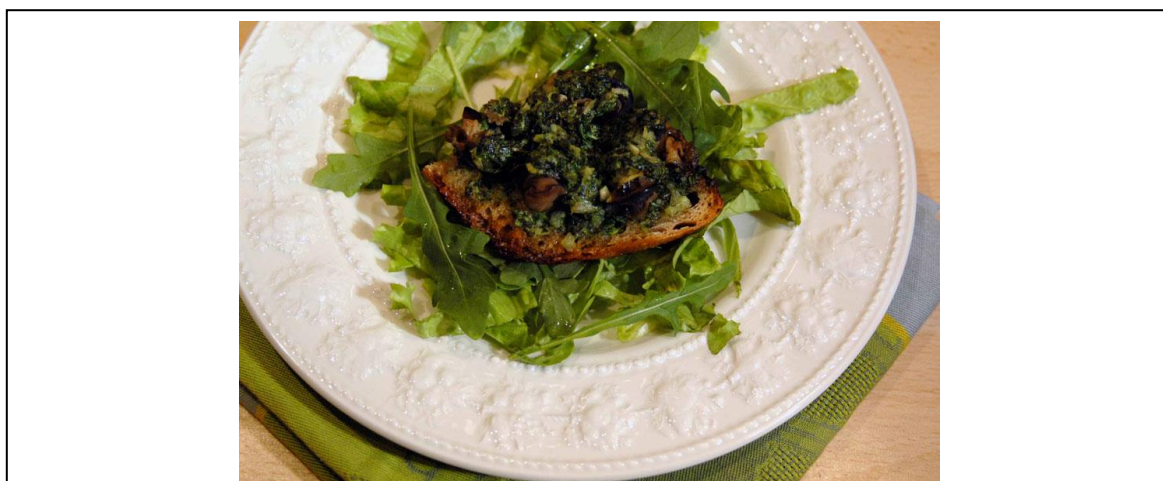


Receita:

Tartine aux Escargots Riviera



Ingredientes (para 6 pessoas)

24 escargots Helix pré-cozidos, tamanho Pequeno

6 fatias de pão italiano com 1 dedo de espessura

Queijo de cabra (aproximadamente 250 g)

1 maço de Escarola

2 dentes de Alho

100 g macadâmias (quebradas)

Azeite

Flor de sal

Pimenta do reino moída na hora

Modo de Preparo:

Descongele os escargots em caldo de legumes e um pouco de vinho branco. Escorra e reserve.

Pique finamente o alho e doure em um pouco de azeite. Retire o alho frito e reserve.

Rasgue as folhas de escarola e refogue-as no mesmo azeite. Acrescente os escargots, o alho frito e as macadâmias quebradas grosseiramente. Tempere com sal e pimenta do reino moída na hora.

Montagem das Tartines:

Coloque as fatias de pão numa assadeira e regue com um fio de azeite. Coloque no forno para aquecer.

Com um garfo, amasse o queijo de cabra com um pouco de azeite e reserve.

Passes uma generosa camada de queijo sobre cada fatia previamente aquecida.

Recubra com as escarolas e as macadâmias cuidando de colocar 4 escargots sobre cada fatia.

Sirva imediatamente.

Sugestão: Sirva sobre um leito de folhas verdes diversas, regadas com azeite, sal e pimenta do reino.