

Receita:

## Fundo de Alcachofra com Escargots À Provençal



### **Ingredientes para 4 porções:**

- 4 fundos de alcachofra
- 24 unidades de escargots pré cozidos **Helix**
- 2 dentes de alho bem picadinhos
- 4 colheres de sopa de azeite de oliva extravirgem
- ½ xícara de vinho branco seco
- ½ maço de salsinha bem picadinha
- Tomilho fresco, sálvia fresca e manjeriço fresco bem picados e a gosto
- Sal e pimenta-branca moída na hora e a gosto
- Pétalas de alcachofra fresca para decorar

### **Modo de Preparo:**

Refogue o alho no azeite, junte os escargots **Helix** (previamente descongelados), seguido do vinho e deixe evaporar por 2 minutos. Retire do fogo e junte as ervas picadinhas, o sal e a pimenta.

Disponha um fundo de alcachofra recheado com 6 unidades de escargot, por prato. Regue com o molho e decore com pétalas de alcachofra fresca e sirva.