

Receita:

## Fricassé de Escargots



### **Ingredientes para 4 porções:**

- 2 dúzias de escargots pré cozidos Helix
- 1 xícara de chá de vinho muscadet
- 2 colheres de chá de azeite extra virgem
- ½ limão espremido
- ½ xícara de café de conhaque
- 1 cebola picada
- 4 dentes de alho picados
- 4 tomates sem pele e sem sementes, cortados em cubos
- 1 xícara de chá de croutons
- 1 maço de salsa picada
- 2 colheres de sopa de estragão picado
- 2 colheres de chá cheias de manteiga
- Sal e pimenta branca a gosto.

### **Modo de Preparo:**

Misture a manteiga com a salsa, o estragão, o alho, o suco de limão e o conhaque. Adicione sal e pimenta a gosto.

Em uma frigideira, doure a cebola no azeite. Em seguida junte os escargots **Helix** e refogue por 5 minutos em fogo alto.

Junte a manteiga temperada e deixe ferver. Adicione o vinho e espere reduzir.

Junte os tomates e os croutons, ajuste o tempero e misture bem.

Sirva quente, acompanhado de torradas.