

Receita:

## Cassolette de Escargot ao Molho de Pimentões



### Ingredientes para 4 porções:

48 escargots pré cozidos **Helix**  
250 gramas de presunto cru  
3 cebolas grandes  
4 pimentões vermelhos  
6 dentes de alho  
2 tomates grandes  
1 ramo de cebolinhas  
1 buquê garni  
4 colheres de sopa de conhaque  
1 xícara de chá de vinho branco  
150 gramas de manteiga  
2 pitadas de açúcar  
sal e pimenta a gosto

### Modo de Preparo:

#### Molho

Numa caçarola, refogue 2 cebolas picadas, 2 pimentões sem sementes, cortados grosseiramente e os tomates picados, sem sementes.

Junte 2 copos de água e o bouquet garni, o açúcar, sal e pimenta.

Receita:

## Cassolette de Escargot ao Molho de Pimentões (continuação)



### Molho (cont.)

Cozinhe por 15 minutos com a caçarola tampada, mexendo de vez em quando.

Desligue o fogo e deixe esfriar um pouco.

Em seguida, bata no liquidificador e passe numa peneira. É importante que resulte num caldo grosso. Caso contrário, retorne a mistura ao fogo e engrosse em fogo baixo. Reserve. Passe os 2 pimentões restantes pelo bico do gás até que a pele esteja completamente preta e se desgrudando da polpa. Mergulhe-os em água gelada e solte completamente a pele. Tire as sementes, corte-os em tiras finas e reserve.

### Escargots

Os escargots **Helix** devem estar previamente descongelados.

Numa caçarola, derreta 50 gramas de manteiga e refogue os escargots. Junte a cebola restante picada, o presunto cortado em tiras e o pimentão reservado anteriormente. Baixe o fogo e adicione o conhaque e o vinho branco. Deixe reduzir um pouco. Em seguida, junte o molho reservado e torne a reduzir novamente. Junte o alho e a cebolinha finamente picados e o restante da manteiga, misturando tudo cuidadosamente.

### Montagem do prato

Sirva em pratos fundos ou em caçarolinhas. Salpique um pouco de cebolinha picada.