

Receita:

Escargots au Poivre Vert



Ingredientes para 4 porções:

150 gramas de manteiga (ao natural)
1 colher de sopa rasa de pimenta do reino verde
1 1/2 colher de sopa de salsa picada
1 e 1/2 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem
1 e 1/2 colher de chá de sal
24 escargots pré cozidos **Helix**
24 conchas

Modo de Preparo:

Misture bem a manteiga com a pimenta, a salsa, o azeite e o sal até formar uma massa homogênea.

Coloque a mistura no freezer por 15 minutos de modo a facilitar o procedimento seguinte.

Coloque um escargot **Helix** em cada concha e complete com a manteiga temperada.

Forno quente por 15 minutos (até borbulhar a manteiga).

Ao servir coloque em cada concha um pouco do restante da manteiga temperada.

Sirva imediatamente acompanhado de torradas ou pão baguette .