

Receita:

Escargots au bleu Bénédictin



Ingredientes

- 4 dz de Escargots Helix (tamanho pequeno)
- ½ taça de vinho branco seco
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 dentes de alho finamente picados
- 4 chalotas finamente picadas
- ½ xícara de caldo de galinha
- 75 g de queijo azul (gorgonzola ou Rochefort)
- 1/3 de xícara de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de salsinha finamente picadas
- Sal e pimenta moída na hora – a gosto

Modo de fazer

Descongelar os Escargots Helix e deixá-los macerar no vinho, por 20 minutos. Reservar, depois, o vinho e os Escargots separadamente.

Numa caçarola de fundo grosso, derreter a manteiga e o azeite e refogar o alho e a chalota por 3 minutos. Deglaçar com o vinho reservado e reduzir por 3 minutos.

Juntar o caldo de galinha, o queijo azul e o creme de leite. Deixar reduzir por 4 a 5 minutos.

Juntar os Escargots Helix e misturar levemente até que o molho esteja untuoso.

Sal e pimenta a gosto.

Salpicar com a salsinha e servir imediatamente com pão rústico crocante ou torradas caseiras.