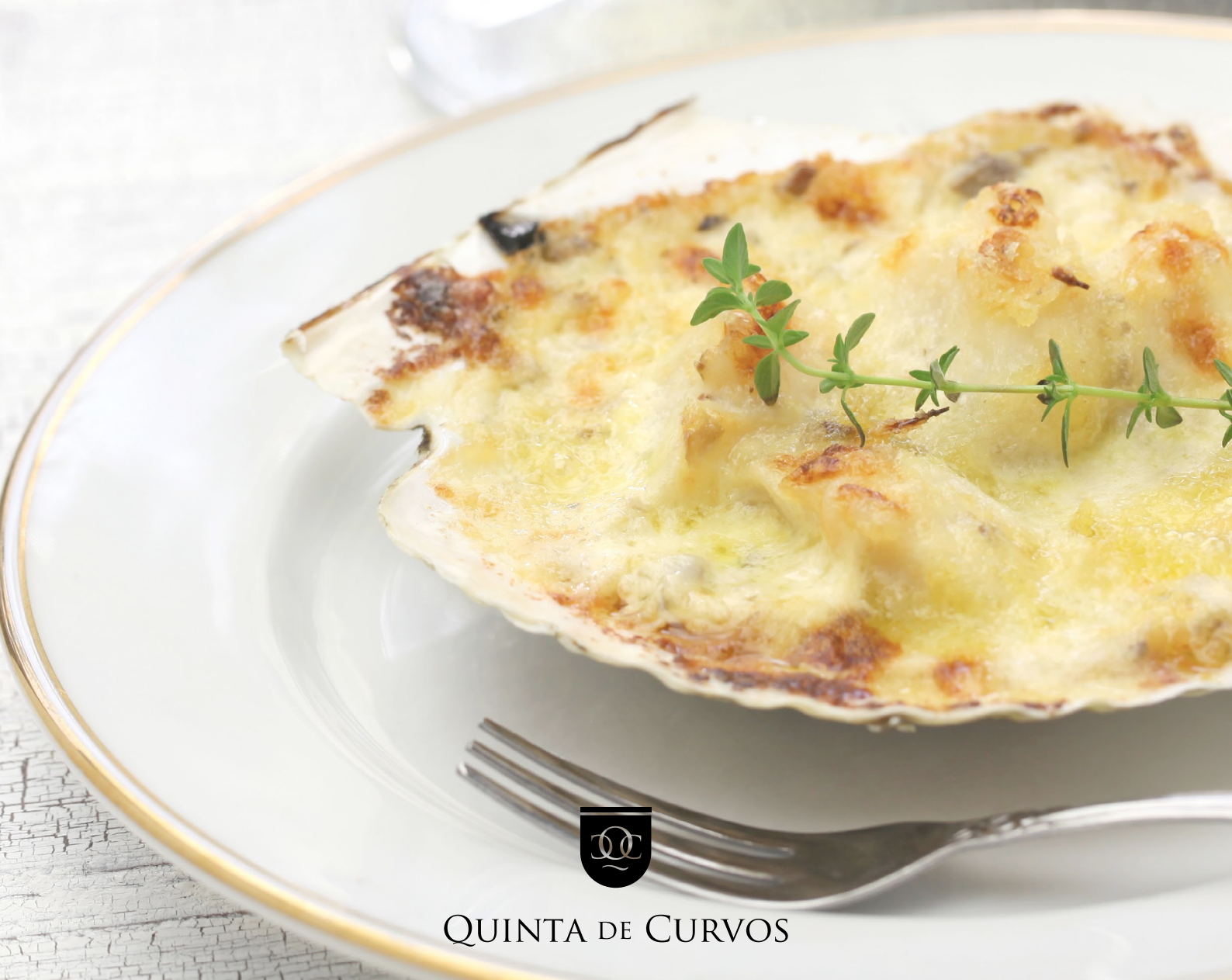


COQUILLE ST. JACQUES FRANÇA



QUINTA DE CURVOS



INGREDIENTES

50 gr de camarão cinza limpo(s)	sal q.b.
50 gr de marisco limpo(s)	pimenta-do-reino branca q.b.
50 gr de vieira limpa(s)	
50 gr de champignon fresco em fatias	
300 ml de vinho branco	
50 ml de creme de leite fresco	
1 colher (sopa) de manteiga	
1 colher (sopa) de farinha de trigo	
100 gr de parmesão ralado(s) grosso(s)	

PREPARAÇÃO

1. Tempere os camarões os mariscos e as vieiras com sal e pimenta.
2. Numa panela, aqueça o vinho branco até começar a ferver.
3. Cozinhe nesse vinho branco primeiro as vieiras, por cerca de 1 minuto, sempre com a panela tampada.
4. Retire com uma escumadeira e reserve.
5. Na mesma panela, e no mesmo vinho, ainda fervendo, cozinhe os camarões até que fiquem opacos.
6. Retire com a escumadeira e reserve junto com as vieiras.
7. Novamente na mesma panela e no mesmo vinho, ainda fervendo, cozinhe os mariscos por cerca de 5 minutos com a panela tampada.
8. Retire com uma escumadeira e reserve junto com as vieiras e camarões.
9. Por último, utilize o mesmo processo para cozinhar os champignons.
10. Retire-os com a escumadeira e reserve juntamente com os outros ingredientes.
11. Coe os líquidos da panela e reserve esse caldo de vinho que se formou.
12. Confeccione um creme: derreta a manteiga numa panela e acrescente a farinha de trigo, mexendo sempre, por cerca de 1 minuto.
13. Despeje o caldo de vinho, o creme de leite fresco e, com o auxílio de um batedor de claras mexa muito bem para não empelotar.
14. Mexa até que se forme um creme espesso.
15. Corrija o sal e a pimenta e reserve.
16. Divida os frutos do mar em 4 porções, que serão colocadas em 4 recipientes individuais.
17. Tradicionalmente se utilizam as mesmas conchas das casquinhas de siri.
18. Cubra então os frutos do mar com o creme preparado e salpique parmesão ralado.
19. Leve ao forno pré-aquecido até que o queijo esteja derretido.
20. Sirva como entrada.