

Vigésimo Oitavo

Agrinordeste



AULAS SHOW
RECEITAS

Chef
Cláudio Manoel



Quiche de Camarões

Ingredientes:

Para a Massa da Quiche:

600g de farinha de trigo sem fermento;
200g de manteiga;
01 colher de sopa de água gelada;
01 gema de ovo;
Sal à gosto.

Para o Recheio:

500g de carne de camarão sem casca limpo;
01 ricota ralada;
03 colheres de sopa de requeijão;
02 xícara de chá de leite;
400mL de creme de leite;
01 cebola picada;
01 dente de alho;
02 pimentas de cheiro picadas sem sementes;
01 colher de manteiga;
01 ovo;
01 colher de sopa de amido;
02 folhas de louro;
Azeite a gosto;
Sal e pimenta do reino a gosto.

Para a Base da Torta:

2 pacotes de biscoito Maria;
150 g de manteiga.

Para a Geléia de Nego Bom:

200 g de nego bom;
100 mL de vinho tinto;
Água (se necessário).

Recado do Chef:

Sirva a Quiche de Camarões acompanhada de salada de folhas frescas com manga, tomatinho cereja e molho de mostarda.

Modo de Preparo:

Para a Massa da Quiche:

1. Misture com as mãos a farinha de trigo, o sal e a manteiga;
2. Acrescente a gema e a água; continue misturando com as mãos até que a massa fique uniforme, lisa, em forma de uma bola e desgrudando da mão; esse é o ponto certo!
3. Leve a massa coberta para a geladeira por cerca de 05 minutos.
4. Forre toda a fôrma de quiche com a massa. Faça vários furos com um garfo no fundo da fôrma para liberação do vapor evitando que cozinhe a massa (reserve).

Para o Recheio:

1. Em uma panela, doure ligeiramente o camarão na manteiga com azeite, cebola, louro, alho e a pimenta;
2. Coloque o leite e o creme de leite; quando voltar a ferver, adicione o requeijão e deixe derreter. Espere esfriar.
3. Espalhe toda a ricota no fundo da fôrma forrada com a massa e coloque todo o recheio de camarões por cima da ricota;
4. Reserve alguns camarões para decorar o topo da quiche!

Para a Montagem e Forneamento:

1. Em um copo, bata com o garfo, 200mL de creme de leite com 01 colher de sopa de farinha de trigo, 1 ovo e acrescente sal e pimenta do reino a gosto;
2. Coloque por cima do recheio já disposto na forma de quiche e espalhe bem a mistura e decore com camarões reservados;
3. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, até que a massa esteja totalmente assada e a cobertura toda dourada (tempo estimado de 45 minutos).

Realização:



Apoio:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



#BORAPERNAMBUCAR



Secretaria de
Agricultura e Pecuária



Patrocínio:



Secretaria de
Desenvolvimento
Econômico



PERNAMBUCO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



Acelerar para
desenvolver

