



Tarte de camarão com Limiano

por Família Silva

INGREDIENTES

Massa:

250 gr de farinha
125 gr de manteiga ou margarina
1 ovo
1 colher de sopa de água
sal q.b.

Creme:

250 grs de camarões
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de farinha
2,5 dl de leite
2 gemas
2 colheres de sopa de queijo Limiano em cubinhos
sal e pimenta q.b.
mostarda e sumo de limão q.b.
1 clara de ovo
1 ovo cozido
salsa picada q.b.
beterraba cozida q.b.

PREPARAÇÃO

Primeiro faça a massa quebrada*: Peneire a farinha em monte sobre a pedra da mesa e faça uma cova no meio. Dentro desta cova deite o sal e a manteiga cortada em bocadinhos. Trabalhe a massa em areia grossa, com as pontas dos dedos. Adicione a água e o ovo de uma só vez. Amache a massa três vezes para a ligar. Ponha a descansar tapada com um pano, durante 2 a 3 horas. Estenda com o rolo e farinha.

Estenda a massa quebrada e forre com ela uma forma de tarte com o fundo solto. Entretanto prepare o recheio: coza os camarões e descasque-os, deixando alguns inteiros para a decoração. Sobre lume brando derreta a manteiga e polvilhe com a farinha. Quando à superfície aparecer uma espuma esbranquiçada, adicione o leite frio. Deixe ferver durante 10 minutos. Retire do lume e junte os camarões, as gemas e o queijo Limiano cortado em cubinhos. Tempere com sal, pimenta, mostarda e sumo de limão. Bata a clara em castelo bem firme e adicione-a suavemente ao creme. Deite este creme na forma e leve a forno quente durante 10 minutos. Enfeite a superfície com ovo cozido, beterraba e salsa tudo picado e os camarões inteiros.

*Pode utilizar massa quebrada já preparada.