



# Pot Pie de camarão e cogumelo

Tempo de Preparo:

🕒 00:15

Rende:

🍽️ 6 Porções

## Ingredientes

- 400 g de camarões médios sem casca e limpos
- 1 colher (chá) de sal
- Pimenta-do-reino recém-moída
- 1 colher (sopa) de Manteiga Com Sal Tirolez
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 5 unidades grandes de shitake limpas e fatiadas (100 g)
- ½ xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 embalagem de Creme de Leite Tirolez (500 g)
- Folhas de 3 ramos de salsa picadas
- 1 folha de massa folhada (100 g)

## Modo de Preparo

Tempere os camarões com o sal e a pimenta e reserve. Em uma frigideira de bordas altas, derreta a Manteiga Com Sal Tirolez e doure ligeiramente o alho e a cebola.

Aumente o fogo, junte os camarões e refogue-os rapidamente, até atingirem coloração rosada. Retire-os e reserve.

Acrescente os shitakes e refogue-os rapidamente. Junte o vinho e cozinhe por 10 minutos para que o álcool evapore.

Acrescente o Creme de Leite Tirolez e a salsa picada e cozinhe por cerca de 10 minutos para que o creme de leite reduza e encorpe.

Junte os camarões, misture e desligue o fogo. Dívida em 6 refratários individuais (cerca de 9 cm de diâmetro).

Com a ajuda de um cortador de arame, corte a massa em 10 discos com 10 cm de diâmetro cada.

Acomode sobre os refratários individuais, cuidando para que a massa não encoste no recheio e as bordas fiquem para fora do refratário, para que a massa se mantenha crocante.

Pincele com a gema ligeiramente batida e asse em forno médio (180°C), preaquecido por 10 minutos ou até que a massa esteja dourada e crocante.

Variações: Experimente substituir os camarões por peito de frango em cubos.

Nesse caso, doure bem os cubos, mexendo para que dourem de todos os lados, e siga com a receita (não é necessário retirá-los).

Para uma versão vegetariana, utilize palmito, cebola e ervilhas frescas.