CANELONE DE CAMARÃO AO CREME DE PERAS E BRIE DA ABIMAPI

INGREDIENTES

RECHEIO DE CAMARÃO:

Recheio de camarão:1 colher das de sopa de manteiga

1 colher das de sopa de azeite

4 colheres das de sopa de cebola ralada

850 g de camarões limpos, temperados com sal e pimenta-do-reino

1 xícara das de chá de alho-poró fatiado, picado e escaldado

1 colher das de chá de caldo em pó de peixe ou camarão

1 envelope de sopa creme de cebola

2 colheres das de sopa de amido de milho

200 ml de leite

5 colheres das de sopa de cebolinha verde picada

250 g de ricota fresca passada pela peneira

100 g de queijo tipo muçarela ralado

250 g de requeijão cremoso consistência firme

200 ml de creme de leite fresco ou UHT

sal, pimenta e noz-moscada a gosto

PERAS GRELHADAS:

Peras grelhadas:30 g de manteiga

1 rama de canela

2 colheres das de sopa de açúcar

4 peras cortadas e escaldadas

500 ml de água fervente

2 colheres das de sopa de açúcar

suco de 1 limão

20 ml de vinagre branco

250 ml de vinho branco seco

MOLHO DE PERAS:

Molho de peras:3 peras grelhadas (uma será usada para decorar)

800 ml de molho bechamel

300 ml de creme de leite fresco ou UHT

100 g de queijo brie

1/2 sachê de caldo de legumes em pó 0% de gordura

sal, pimenta e temperos ao seu gosto

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel:30 g de manteiga

30 g de farinha de trigo peneirada

800 ml de leite frio

1 envelope de caldo de legumes em pó

sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE CAMARÃO:

Recheio de camarão:Leve uma panela ao fogo com a manteiga, o azeite e refogue a cebola, até ficar transparente.

Junte os camarões, o alho-poró e refogue rapidamente.

Acrescente o caldo de peixe em pó, a sopa de cebola e o amido, dissolvidos no leite frio.

Mexa delicadamente e cozinhe, até obter um creme firme.

Retire do fogo e junte a cebolinha picada, deixe esfriar, acrescente os ingredientes restantes e reserve.

PERAS GRELHADAS:

Peras grelhadas:Escalde as peras cortada, em água fervente, com o açúcar e o suco de limão.

Em uma frigideira grande, aqueça a manteiga com a rama de canela e doure o açúcar.

Junte as peras, regue com o vinagre e salteie rapidamente, até ficar dourado.

Acrescente o vinho e deixe reduzir.

Reserve 1 pera para decorar.

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel:Em uma panela, doure a farinha de trigo na manteiga mexendo sempre.

Junte o leite, o caldo de legumes e mexa, até obter um creme.

Tempere ao seu gosto com sal, pimenta e noz-moscada, utilize no preparo.

MOLHO DE PERAS:

Molho de peras:Bata as peras grelhadas, o molho bechamel e o resto dos ingredientes, juntos.

Passe pela peneira.

Leve ao fogo para ferver.

Sirva sobre os canelones.

MONTAGEM:

Montagem:Distribua as massas para canelone sobre uma bancada.

Coloque porções de recheio de camarão sobre as massas e enrole.

Disponha os canelones em um refratário untado com manteiga.

Cubra com o molho de peras.

Distribua cubinhos de pera grelhada reservada e leve ao forno por, aproximadamente, 15 minutos.

Sirva imediatamente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27421-canelone-de-camarao-ao-creme-de-peras-e-brie-da-abimapi.html