



STELLA GRATINADO

CHEF: WELINGTON FIORAVANTE

Criação: Márcio Roscoe

Ingredientes da massa

100 gr de farinha de trigo
2 ovos
200 ml de leite
20 ml de azeite

Preparo da massa

Bater os ovos junto ao leite no liquidificador, acrescentando a farinha, com ele ligado até que a mistura fique homogênea.

Ingredientes recheio

20 ml de azeite
¼ de cebola
100g de camarão médio
50 ml de leite de côco
100 gr manteiga
30 gr parmesão ralado
1 batata grande
40 gr queijo catupiri
60 gr queijo muçarela
2 ramos de salsinha

Preparo do recheio

Camarão

Temperar o camarão, depois refogar o mesmo com cebola picada, azeite e manteiga. Depois de cozido acrescentar salsinha, creme de leite e corrigir o sal.

Purê de batatas

Cozinhar a batata com casca. Depois de cozida descascá-la e passar no amassador de purê 2 vezes. Colocar a massa em uma panela, acrescentar leite de côco e corrigir o sal.

Montagem do Crepe

Abrir a massa do crepe, colocar a mussarela de forma centralizada, em seguida adicionar o purê de batata. Próximo passo é acrescentar o preparado de camarão, em seguida o catupiri. Com recheio todo já colocado, fechar a massa em forma retangular (com dobras no formato de envelope). Deixar o crepe com recheio esquentar na chapa até corar (5 min). Adicionar parmesão na superfície da massa e levar ao forno para gratinar (de 3 a 5 min em forno pré . aquecido).

Stella Maris Creperia

Rua Pium-í, 1175, Sion - Fone: 31 2535.0500
www.stellamariscreperia.com.br