

Caracóis Cozidos

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

2kg de caracóis médios
sal
pimenta
1 cebola média
4 dentes de alho
1 folha de louro
3 colheres de sopa de azeite
1 malagueta pequena
oregãos

Preparação:

Deixe os caracóis numa cesta tapada, durante 2 ou 3 dias.
Lave-os depois muito bem com água corrente dentro de um passador.
Esfregue-os com sal grosso e ramos de oregãos e lave novamente, até largarem toda a viscosidade.
Deite-os num tacho e cubra de água fria.
Junte-lhe um pouco de sal e de pimenta, a cebola e os alhos descascados, o louro, o azeite, a malagueta e um ramo de oregãos.
Leve ao lume e cozinhe lentamente durante cerca de 10 minutos, depois de levantar fervura.
Com um palito, retire um caracol da casca. Se sair facilmente, está cozido. Espere que arrefeçam no caldo.
Sirva em pequenos pratos.