

Escargot com Manteiga de Ervas

Seguindo com o teste de receitas clássicas da culinária francesa, hoje é dia de aprender a preparar escargot!



Impossível ir para a França pela primeira vez e não provar **escargot**! Sou bem aventureira quando o assunto é provar comidas diferentes e/ou exóticas e quando estive em Paris pela primeira vez, provei e adorei. Se você nunca provou, recomendo a experiência – e se as chances de não gostar forem grandes mas quer provar mesmo assim, escolha um lugar onde eles não custem absurdamente caros, como o [Chartier](#). Link direto para o restaurante [aqui](#).

A receita mais tradicional desse molusco gastrópode é de **Escargots à la Bourguignonne**, ou seja *Escargot à Moda de Borgonha*, onde eles são assados com uma manteiga de ervas. A receita leva escargots enlatados ou em vidro e conchas (já limpas, para este mesmo fim), que você pode encontrar com facilidade em supermercados da França. Essa mesma manteiga pode ser usada em outros preparos. Medidas abaixo para 6 escargots.

Escargot com Manteiga de Ervas



Ingredientes

- 6 escargots;
- 6 conchas de escargot;
- 3 colheres de sopa de manteiga sem sal;
- 2 colheres de sopa de salsinha picada;
- 1 colher de sopa de vinho branco;
- 1 colher de chá de conhaque;
- 1 dente de alho picado;
- 1 cebola pequena picada;
- Sal grosso, pimenta preta moída na hora, noz moscada;
- Sal grosso para base das conchas;
- Pão para acompanhar.

Modo de preparo

Prepare a manteiga de ervas na véspera. Ela precisa estar mole para misturar mais facilmente os ingredientes. Pique a salsinha, a cebola e o alho. Em uma tigela, misture eles com a manteiga, depois coloque o vinho e o conhaque. Finalize temperando com sal, pimenta e noz moscada a gosto. Deixe na

geladeira até o dia seguinte, para apurar o sabor.



Aqueça o forno em 220°. Em uma forma, coloque sal grosso, para formar a base que vai segurar as conchas firmes. Coloque um **escargot** em cada concha e cerca de 1/2 colher de chá da manteiga de ervas em cada casca de caracol. Ao colocar as conchas na forma com sal, lembre de deixar a abertura para cima. Asse por 12 min. Sirva acompanhado de pão para absorver a manteiga. Para puxar os escargots, use um garfinho pequeno.



Particularmente, adoro **escargot**! Estes que usei são um pouco diferente dos de concha (não sei se este é o termo certo)

redondinha servidos na França, mas tem o mesmo sabor. São vendidos já cozidos e esta “casquinha” que aparece na foto precisa ser removida antes de comer. Se vier para Bruxelas, pode provar a receita daqui, que é bem diferente e logo vou postar, a partir da dica deste post [aqui](#) sobre “comida de rua em Bruxelas”.

Dica preciosa: essa manteiga pode ser usada para temperar e deixar suculenta qualquer carne grelhada. Basta grelhar a carne da forma que preferir e colocar um pouco sobre a carne. Fica delicioso!

— — —

[Confira lista completa](#) de receitas clássicas da culinária francesa que já foram testadas pelo blog.