

peixe



# Rolinhos de pregado recheados

## ingredientes

Para 4 pessoas

- . 2 pregados com cerca de 600g. cada, limpos
- . 1 cebola
- . 5 colheres de sopa de manteiga
- . 1 folha de louro
- . 1 copo de vinho branco
- . Sal
- . Pimenta
- . 1 colher de sopa de clara de ovo
- . 1 pacote de natas
- . 60g. de paté de ganso
- . 2 cebolas novas

## preparação

Separe os filetes dos peixes. Corte a cebola em rodela e leve ao lume com as aparas dos peixes e metade da manteiga. Refogue até alourar. Junte o louro, o vinho e um pouco de água. Tempere com sal e pimenta e cozinhe durante 30 minutos. Coe e reserve.

Triture um filete, junte-lhe a clara e bata um pouco mais. Adicione as natas e misture bem. Esmague o paté e misture-o com o preparado anterior. Barre os filetes, enrole-os e prenda-os com palitos. Descasque e pique as cebolas e o dente de alho, e refogue com a restante manteiga. Junte os cogumelos e refogue.

Misture o caldo com o refogado, junte os rolos e cozinhe. Bata as gemas com o conhaque em banho-maria, até espessarem. Apure e deite sobre os rolos. Sirva com batatas novas cozidas.

