

FETTUCCINE À BULHÃO PATO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

400g de fettuccini
20 camarões crus e descascados
1 kg de amêijoas demolhadas em água fria temperada com sal durante 2 horas
7 colheres de sopa de azeite
1 molho de coentros picados
4 dentes de alho picados
5 colheres de sopa de vinho branco
1 colher de café de piri-piri
Sal q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 13.00 € | Custo por pessoa: 2.60 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/fettuccine-bulhao-pato-37437/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com bastante água a ferver, adicione uma colher de sopa de azeite. Tempere com sal. Coloque o fettuccini a cozer e mexa com um garfo. Deixe cozer durante 5 minutos. Passado os 5 minutos, escorra a massa e passe-a por água fria para não colar.
2. Numa frigideira leve ao lume uma colher de sopa de azeite e deixe aquecer. Junte o camarão. Tempere com sal e o piri-piri. Mexa e deixe saltear até que os camarões ganhem cor.
3. Numa outra frigideira, leve ao lume o restante azeite, os alhos e os coentros. Mexa e deixe aquecer. Junte as amêijoas lavadas e bem escorridas e envolva bem com o tempero. Por fim, regue com o vinho branco. Deixe cozinhar em lume forte até que as conchas abram.
4. Depois do marisco aberto, retire-o com uma escumadeira para um prato. Ao molho que ficou, junte o camarão e a massa. Salteie tudo muito bem durante alguns minutos. Depois da massa salteada, retire. Sirva a massa com as amêijoas por cima. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com