

AMÊIJOAS COM MOLHO DELICIOSO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

2 kg de amêijoas demolhadas em água fria, temperada com sal durante 2 horas
100 ml de azeite
1 cebola grande cortada em rodela meia-lua finas
4 dentes de alho picados
1 pimento vermelho cortado em tiras
110g de chouriço de carne picante cortado em rodela finas
3 colheres de sopa de polpa de tomate
125 ml de vinho branco
1 molhinho de salsa picada



Tempo de preparação: 2 horas e 20 minutos
Custo: 18.00 € | Custo por pessoa: 4.50 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/ameijoas-molho-delicioso-19505/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho grande, leve ao lume o azeite, a cebola, o alho e o pimento. Mexa e deixe refogar.
2. Depois de tudo bem refogado, junte o chouriço, mexa e deixe fritar durante 1 minuto. Adicione a polpa de tomate e o vinho branco. Mexa e deixe ferver durante 3 minutos.
3. Por fim, junte as amêijoas e a salsa. Mexa muito bem, para que o refogado fique misturado com as amêijoas. Deixe cozinhar em lume forte até que o marisco abra.
4. A meio, mexa as amêijoas para que fiquem cozinhadas por igual. Depois de todas as conchas abertas, apague o lume e sirva.

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

Saborintenso.com