

CANIVETES À BULHÃO PATO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1 kg de canivetes demolhados em
água fria temperada com sal durante 3 horas
80 ml de azeite
5 dentes de alho picados
180 ml de vinho branco
1 molhinho de coentros picados
Sumo de 1 limão
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 3 horas + 10 minutos
Custo: 12.00 € | Custo por pessoa: 2.40 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/canivetes-bulhao-pato-29500/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o azeite e os alhos.
Mexe e deixe aquecer.
Junte os canivetes bem lavados e escorridos.
Tempere com sal e pimenta.
Junte os coentros e regue com o vinho branco.
Tape e deixe cozinhar em lume forte até que as conchas abram.
2. Logo que o marisco abra, regue com o limão.
Caso o molho esteja muito líquido, retire os canivetes com uma escumadeira para um prato e coloque o molho mais alguns minutos a ferver.
Decore com gomos de limão e está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!