

AMÊIJOA BRANCA COM MOLHO DE TOMATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 kg de amêijoas brancas demolhadas em água fria temperada com sal durante 2 horas
80 ml de azeite
1 cebola pequena picada
2 dentes de alho picados
2 tomates maduros sem pele, cortados em cubinhos
3 malaguetas
2 colheres de sopa de polpa de tomate
125 ml de vinho branco
Salsa picada q.b.
Sal q.b.



Tempo de preparação: 25 minutos

Custo: 9.00 € | Custo por pessoa: 2.25 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/ameijoa-branca-molho-tomate-30476/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e as malaguetas.
Mexe e deixe refogar.
Ao refogado, adicione o tomate.
Mexe e deixe refogar mais um pouco.
2. Quando o tomate estiver em papa, adicione a polpa de tomate e o vinho branco.
Mexe e deixe refogar mais um pouco até que o álcool evapore e o molho fique apurado.
3. Junte as amêijoas bem lavadas e escorridas.
Tempere com umas pedrinhas de sal e junte um pouco de salsa picada.
Misture tudo muito bem.
Tape e deixe cozinhar em lume forte até que as conchas abram.
Mexe de vez em quando para que o tempero fique bem espalhado.
4. Quando as amêijoas estiverem abertas, apague o lume e polvilhe com um pouco mais de salsa.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!