

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1kg de amêijoas
1dl de azeite
2 dentes de alho cortados em rodelas
2 colheres de sopa de vinho branco
1 molhinho de coentros picados
1 limão
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Deixe as amêijoas em água temperada com sal, durante 3 horas para perderem a areia.
Passado as 3 horas lave bem as amêijoas.
Num tacho largo, coloque o azeite, os alhos e deixe aquecer.
Junte os coentros, o vinho branco e depois de ferver, junte as amêijoas.
Tempere com um pouco de sal e com pimenta.
Mexe tudo.
Tape e deixe cozinhar em lume médio até as amêijoas abrirem.
Quando as amêijoas começarem a abrir, aumente o lume até apurar um pouco o molho.
Depois de todas as amêijoas abertas coloque-as num prato.
Deixe o molho apurar mais 2 minutos.
Regue as amêijoas com o molho.
Tempere com sumo de limão.
Por fim decore com os gomos de limão.



Custo: 10.00 €

<http://www.saborintenso.com/f21/ameijoas-bulhao-pato-420/>

www.saborintenso.com