

AMÊIJOAS COM MOSTARDA E CEBOLINHO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 kg de amêijoas demolhadas
em água fria temperada com sal durante 2 horas
80g de manteiga
4 dentes de alho esmagados
2 colheres de sopa de mostarda
125 ml de vinho branco
Cebolinho picado
Sumo de limão
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 10 minutos + 2 horas
Custo: 8.00 € | Custo por pessoa: 2.00 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/ameijoas-mostarda-cebolinho-37559/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira leve ao lume a manteiga e os alhos.
Mexe e deixe aquecer.
Em lume brando misture a mostarda com a manteiga e mexa até que fique bem dissolvida.
Adicione o vinho, coloque o lume no máximo e mexa.
 2. Quando começar a ferver, junte as amêijoas lavadas e escorridas.
Tempere com umas pedrinhas de sal e pimenta.
Misture tudo muito bem e deixe cozinhar em lume forte até que as amêijoas abram.
 3. Depois do marisco aberto, polvilhe com o cebolinho.
Regue com o sumo de limão.
Retire do lume e sirva.
- 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