

AMÊIJOAS COM NATAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 10 MINUTOS

- 1 kg de amêijoas brancas demolhadas durante algumas horas em água temperada com sal
- 50g de margarina
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de ketchup
- 275 ml de natas
- Salsa picada q.b.
- Sal q.b.

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume a margarina e os alhos.
Deixe aquecer.
2. Junte as amêijoas lavadas e escorridas.
Junte o ketchup e as natas.
Tempere com sal, mexa e deixe cozinhar em lume brando até as amêijoas abrirem.
3. Depois do marisco cozido, junte a salsa picada, mexa e apague o lume.

Custo: 8.50 € ; Custo por pessoa: 2.12 €

<http://www.saborintenso.com/f21/ameijoas-natas-6476/>

www.saborintenso.com