

POSTAS DE **PESCADA** COM AMÊIJOA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

- 4 postas de pescada
- 900g de amêijoas demolhada em água fria durante 2 horas para perder a areia
- 3 dentes de alho picados
- 100 ml de azeite
- 100 ml de água
- 150 ml de vinho branco
- 2 colheres de chá de farinha maizena
- 1 cubo de caldo de peixe
- Farinha para polvilhar
- 1 molho de coentros picados
- Óleo para fritar
- Sal q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere as postas de pescada com sal.
Passe as postas de pescada por farinha.
Frite de ambos os lados em óleo quente apenas para ganhar cor.
Coloque as postas de pescada num tabuleiro de ir ao forno.
2. Num tacho leve ao lume o azeite, os alhos e deixe aquecer.
Misture a farinha maizena com a água.
Junte os coentros ao azeite e deixe aquecer.
Junte o cubo de caldo de peixe, o vinho branco e a água com a farinha maizena.
Mexa e quando começar a ferver apague o lume.
3. Espalhe as amêijoas cruas no tabuleiro.
Tempere com umas pedrinhas de sal.
Regue com o molho preparado anteriormente.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° durante 20 minutos.
Depois das amêijoas abertas está pronto a servir.
Sirva este prato com puré de batata.

Custo: 15.00 € ; Custo por pessoa: 3.75 €

<http://www.saborintenso.com/f17/postas-pescada-ameijoas-4010/>

www.saborintenso.com