



Amêijoas à Bulhão Pato

INGREDIENTES

- ☐ Amêijoas 1000 g
- ☐ 3 a 4 colheres de sopa de Azeite
- ☐ 3 dentes de Alho picado
- ☐ Sumo de limão q.b.
- ☐ 1/4 de copo de vinho branco
- ☐ Um ramo de Coentros
- ☐ Sal e pimenta a gosto

PREPARAÇÃO

Lavar as amêijoas para retirar toda a areia.

Fritar ligeiramente o alho no azeite e juntar as amêijoas. Temperar com um pouco de sal e pimenta. Quando as amêijoas começarem a abrir refrescar com um pouco de vinho e deixar apurar um pouco.

Por fim, aromatizar com sumo de limão e os coentros picados. Servir quente acompanhado com um bom pão.