

Pour ce soir !!! Berbigão com chouriço 🤗🇵🇹

Ingrédients

800g de coques

1 chouriço de carne

1 oignon rouge

2 gousses d'ail

100 ml vin blanc

50 ml d'huile d'olive

Persil haché selon le goût

Sel et poivre au goût

Pain grillé pour accompagner

Instructions pour la préparation

Pelez et hachez l'oignon et les gousses d'ail.

Coupez le chouriço en tranches.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajouter l'oignon et l'ail haché et laisser colorer. Ajoutez le chouriço et laissez-le dorer.

Ajoutez les coques, couvrez la poêle et faites cuire en secouant la poêle de temps en temps jusqu'à ce que les coques s'ouvrent.

Ajouter ensuite le vin, assaisonner avec du persil haché et un peu de sel et de poivre, retirer du feu et servir avec du pain grillé.