



Amêijoas à Minha Moda

Blue · 29/11/2024



Tempo de preparação

30min

Dificuldade

Facil

Porções

3 pessoas

Description

Ingredientes

- 1 kg de amêijoas
- 6 dentes de alho
- 1 fio de azeite
- 1 raminho de coentros picados
- 1 colher de sopa de manteiga
- Sumo de 1 limão
- 1 colher de sopa de manteiga
- Sal q.b

Instruções

1. Coloque as amêijoas numa taça com água e sal e deixe-as de molho durante algum tempo até libertarem toda a areia. Reserve.
2. Descasque os dentes de alho lamine-os finamente e refogue-os ligeiramente num tacho com azeite quente.
3. Acrescente as amêijoas previamente escorridas o vinho branco o sumo de limão e os coentros picados. Tape o tacho e deixe cozinhar em lume médio mexendo ocasionalmente até que as amêijoas abram.
4. Retire o tacho do lume e adicione manteiga no molho agitando até derreter.
5. Retire o tacho do lume e adicione manteiga ao molho. Agite o tacho até que a manteiga derreta completamente integrando-se no molho.
6. Transfira as amêijoas para uma travessa e decore com quartos de limão. Sirva acompanhado de fatias de pão torrado barradas com uma mistura de manteiga de salsa e alho.
7. DICA: Para uma versão mais económica da receita pode substituir as amêijoas frescas por amêijoas congeladas.
8. BOM APETITE!