



Amêijoas à Bulhão Pato



Ingredientes

- 2 emb. de Amêijoas Pescanova
- Azeite q.b.
- 5 dentes de alho
- 100 ml de vinho branco
- Sal grosso q.b.
- 1 molho de coentros
- 1 limão

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele as amêijoas, lave-as debaixo de água fria corrente e reserve.
2. Cubra o fundo de um tacho largo com azeite e amoleça os dentes de alho laminados. Regue com o vinho e deixe ferver durante 2 a 3 min., para evaporar ligeiramente. Tempere com uma pitada de sal.
3. Coloque as amêijoas no tacho com os coentros picados grosseiramente, tape e deixe cozinhar por 1 a 2 min. agitando o tacho a meio.
4. Regue as amêijoas com sumo de limão e sirva com pão torrado.

Produtos Associados



**Amêijoas-
Vietnamita
Inteira 70/90**

Embalagem: **450 g**