



Amêijoas com Cebola Roxa, Tomate e Manjericão



Ingredientes

- 1 embalagem de Amêijoas PESCANOVA
- Manteiga e azeite q.b.
- 1 dente de alho
- 1 cebola roxa
- 1 tomate grande maduro
- Orégãos e manjericão q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 75 ml de vinho branco

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as Amêijoas Pescanova, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Derreter 2 colheres de sopa de manteiga e 1 colher de sopa de azeite. Amolecer o alho picado e a cebola roxa em meias-luas.
3. A seguir, juntar o tomate picado (sem pele), temperar com orégãos, sal e pimenta preta moída na hora. Deixar cozinhar (tapar com tampa), em temperatura média, por 5 min. aprox. Depois, refrescar com vinho branco, deixar ferver e juntar as Amêijoas e 6 folhas de manjericão grandes cortadas em juliana fina.
4. Misturar tudo, tapar e cozinhar por 2 min. em temperatura média, agitando o tacho a meio.
5. Servir quente!

Produtos Associados



**Mexilhão Cozido
em Meia Concha
(60/90)**

Embalagem: **360 g**



**Mexilhão Inteiro
Cozido ao Vapor
Refrigerado**

Embalagem: **800 g**