Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Amêijoas com Molho de Cebola e Tomate à Cerveja

Dificuldade
Fácil

Tempo
Menos de 15 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 450 g de amêijoa vietnamita
- Azeite q.b.
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- 1 tomate grande maduro
- Salsa q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 75 ml de cerveja

Preparação

1. Descongelar as amêijoas, passar por água fria corrente e escorrer bem.

2. Numa frigideira larga, amolecer a cebola cortada em rodelas e o alho picado em azeite. De seguida, acrescentar o tomate (sem pele) muito bem picado e salsa picada, temperar ligeiramente com sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar por 6 a 8 min. aprox. Juntar a cerveja, mexer, e deixar ferver por 1 min.

3. Por fim, adicionar as amêijoas e cozinhar por 1 a 2 min. para envolver sabores.

4. Servir as amêijoas com fatias de pão torradas.

Produtos Associados

Mexilhão Inteiro Cozido ao Vapor Refrigerado

800 g