Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Amêijoas na Cataplana à Salsa

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Amêijoas PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- 400 g de cebola
- 500 g de tomate maduro
- 200 g de pimento
- Louro e salsa q.b.
- Sal q.b.
- 50 ml de vinho branco

Preparação

1. Descongelar uma embalagem de Amêijoas Pescanova. Num passador, passar por água fria corrente e escorrer bem.

2. Dispor na cataplana um fio de azeite, o alho picado, a cebola, o tomate e o pimento tudo em rodelas, uma folha de louro e pés de salsa. Temperar com sal, regar com um fio de azeite, tapar a cataplana e cozinhar em lume brando a médio por 12 a 15 min., agitar a cataplana de vez em quando.

3. Abrir a cataplana, regar com o vinho, deixar ferver por 1 a 2 min. e dispor as Amêijoas.

4. Por fim, fechar a cataplana novamente, agitar, e levar a lume médio por 2 a 3 min.

5. Servir quente, com salsa fresca picada.

Produtos Associados

Mexilhão Inteiro Cozido ao Vapor Refrigerado

800 g