Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Cebolada de Amêijoas

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

Ingredientes

- 1 kg de amêijoas
- 3 cebolas
- 2 dentes de alho
- Azeite q.b.
- 2 tomates grandes maduros
- Sal e pimenta q.b.
- Salsa q.b.

Preparação

1. Descongele as amêijoas, lave-as debaixo de água fria corrente e reserve.

2. Corte as cebolas em rodelas finas, pique os dentes de alho e amoleça em azeite abundante. Junte os tomates (sem pele nem sementes) picados finamente, tempere de sal e pimenta preta moída na hora e deixe cozinhar por 15 min.

3. Junte as amêijoas à cebolada, adicione salsa picada e envolva ligeiramente. Tape o tacho e deixe cozinhar por 2 min.

4. Sirva com arroz branco.

Produtos Associados

Mexilhão Inteiro Cozido ao Vapor Refrigerado

800 g