



Cebolada de Amêijoas



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.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele as amêijoas, lave-as debaixo de água fria corrente e reserve.
2. Corte as cebolas em rodela 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



**Amêijoas-
Vietnamita
Inteira 70/90**

Embalagem: **450 g**