Entradas

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO

Receita Oficial
Fácil
60 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 1 KG DE AMÊIJOAS DEMOLHADAS
- 4 DENTES DE ALHO
- 50 G DE MANTEIGA
- 50 ML DE AZEITE
- 1 LIMÃO PEQUENO
- COENTROS Q.B.
- SAL E PIRIPIRI Q.B.

CONFEÇÃO

1. Deite 700 ml de água na taça do robot, encaixe por cima o cesto de cozedura a vapor com as amêijoas escorridas e programe a 130ºC, durante 20 minutos. Deite as amêijoas numa tigela. Escorra a água.

2. Descasque o limão e retire-lhe os gomos. Descasque e lave os dentes de alho, deite-os na taça do robot e com a lâmina picadora, junte os gomos de limão, um pouco de coentros, o azeite e a manteiga, tempere com sal e piripiri e programe 15 segundos na velocidade 10.

3. Troque pelo acessório misturador e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1, durante 4 minutos. Regue as amêijoas, envolva e sirva decorado a gosto, por exemplo com mais coentros e limão cortado em rodelas. Pode acompanhar com fatias de pão torradas.