

AMÊIJOAS A VAPOR



INGREDIENTES

- 2 KG AMÊIJOAS
DESCONGELADAS
- 2 PÉS DE SALSA
- SAL Q.B
- 1 LTº DE ÁGUA
- 5 DENTES DE ALHO
- 40 ML DE AZEITE
- 30 GR MANTEIGA
- 50 ML VINHO BRANCO
- 50 ML DE ÁGUA DAS AMEIJOAS
QUE FICA NA PANELA DE VAPOR

CONFEÇÃO

1. Colocar as amêijoas a descongelar eu fiz de um dia para o outro no frigorífico.

2. Depois lavar bem e na CC colocar água quente e colocar a panela de vapor com as amêijoas salpicadas de sal.

3. Programar "steam" por 25 minutos. verificar se precisa mais tempo ou não...

4. Retirar e com a taça limpa colocar o utensílio misturadora com alho picado (piquei há parte pois é pouca quantidade para a CC e não fica como eu quero), azeite e manteiga 5 minutos / 100º / vel 3.

5. Adicionar o vinho branco, água das amêijoas pelo bocal de vapor 15 minutos / 100º / vel 3 sem o bocal do vapor.

6. Ir verificando...

7. Num prato fundo dispor as amêijoas regar com o molho e salpicar com salsa.
