

# AMÊIJOAS À BULHÃO DE PATO



## INGREDIENTES

- 1,5KG DE AMÊIJOAS VIETNAMITAS
- AZEITE Q.B.
- 2 DENTES DE ALHO
- 50 ML VINHO VERDE BRANCO
- 1 C. CHÁ DE MOSTARDA
- 1 MALAGUETA
- 1 C. CHÁ DE PIMENTÃO DOCE
- SUMO DE MEIO LIMÃO
- SAL E PIMENTA Q.B.
- COENTROS Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Colocar as amêijoas numa taça com água e sal, para que abram e saia a areia, no caso das vietnamitas, dificilmente têm areia.

---
2. Colocar o acessório misturador na taça, cobrir o fundo da taça com azeite e selecionar o programa Slow Cook P1, 5 min.

---
3. De seguida colocar o alho esmagado e as amêijoas, selecionar a V.2, 120°, 2 minutos.

---
4. Adicionar o vinho, a mostarda, a malagueta, o pimentão doce, o sumo do limão, pimenta e sal (cuidado com a quantidade a colocar, pois o sal colocado inicialmente na água, já as deixa no ponto). Na V. 2, cozinhar durante mais 5 a 7 minutos (conforme o ponto do molho).

---
5. Servir polvilhadas com coentros frescos.

---
6. Nota1: podem fazer com outro tipo de amêijoa.

---
7. Nota2: eu gosto de colocar o pimentão doce, pois gosto de molhar o pão no molho das amêijoas e sabe bem assim.

---
8. Nota3: nesta receita não uso a tampa de vapor.

---