

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO



INGREDIENTES

- 350 G AMÊIJOAS
- 2 DENTES DE ALHO
- 4 C. DE SOPA DE AZEITE
- 2 C. DE SOPA DE VINHO BRANCO
- 1 LIMÃO
- 5 RAMINHOS DE COENTROS
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Lave as amêijoas esfregando-as. Descasque os dentes de alho, coloque-os na taça com a lâmina picadora e pique durante 10 seg. no modo Turbo.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador e junte o azeite. Deixe cozer na velocidade 3 a 130 °C durante 8 min.
3. Após 2 min. e 30 seg., junte as amêijoas e o vinho branco.
4. Sirva e regue as amêijoas com sumo de limão, junte os coentros picados e tempere com pimenta.