

VIEIRAS COM ALHO FRANCÊS



CONFEÇÃO

1. Corte finamente a parte branca do alho francês. Deite 0,7 L de água na taça de preparação. Coloque o cesto de vapor na taça, junte o alho-francês e coloque as vieiras por cima. Regue com o licor de vermute e seleccione o programa de vapor durante 15 min.
2. No final da cozedura, tempere com sal e pimenta e sirva de imediato.

INGREDIENTES

- 250 G VIEIRAS
- 200 G ALHO-FRANCÊS (PARTE BRANCA)
- 5 CL VERMUTE (LICOR)
- SAL
- PIMENTA