

AMÊIJOAS À ALGARVIA



Revista
Jun. | Jul. 10

Fotos: Virgílio Rodrigues
Agradecimentos: Júlia Martins

INGREDIENTES

6 dentes de alho • 1 molho de coentros • 2 kg. de amêijoas • 1,5 dl. de azeite • sal q.b. • Limão a gosto

PREPARAÇÃO

Coloque as amêijoas de molho para que soltem toda a areia, aproximadamente durante 3 horas • Pique os alhos e leve-os ao lume numa frigideira grande e funda juntamente com metade dos coentros picados e o azeite • Quando começarem a fritar deite as amêijoas e tape a frigideira, sacudindo-a de vez em quando até as amêijoas estarem abertas • Polvilhe-as com os restantes coentros picados grosseiramente • Deixe ferver um pouco • Retire do lume e antes de servir tempere com sumo de limão a gosto.