

# AMÊIJOAS COMO EU GOSTO



Revista  
Ago. | Set. 12

Fotos: Virgílio Rodrigues  
Chef: Fernando Fonseca



15  
min



Fácil

## INGREDIENTES

- 500 g de amêijoas
- 1 cebola roxa pequena
- 2 dentes de alho
- 100 ml de azeite
- 1 lima
- 1 malagueta vermelha
- 1 raminho de tomilho
- ¼ de pimento amarelo
- 1 ramo de coentros
- 1 ceboleta
- Pimenta preta do moinho a gosto

## PREPARAÇÃO

Lave bem as amêijoas, esfregando-as sob água corrente • Coloque as amêijoas numa pequena quantidade de água com bastante sal, sem que fiquem cobertas, e deixe-as de molho para expelirem todas as impurezas • Pique a cebola, o alho e a malagueta e leve a refogar numa caçarola alta com o azeite e o ramo de tomilho • Tempere com pimenta preta moída e adicione o pimento em cubinhos • Escorra as amêijoas e adicione-as ao preparado anterior, mexendo e tapando imediatamente • Após 3 a 4 minutos, mexa e adicione a ceboleta em lâminas, o coentro grosseiramente picado e o sumo da lima • Sirva quente com pão torrado

**Nota:** o melhor resultado obtém-se vigiando o momento em que as amêijoas começam a abrir e não as deixando cozer em excesso!