

Cataplana de amêijoas



Ingredientes: 1 quilogramas de amêijoas
1 unidade de cebola (grande)
100 grama de presunto
100 grama de chouriço
1 colher de sopa de farinha
1 decilitro de vinho branco
50 grama de banha
1 colher de sopa de pimentão doce
1 unidade de malagueta
0 totaste de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Derreta a manteiga na cataplana e refogue a cebola picada com um pouco de malagueta. Depois, junte o sal, pimenta, farinha e o pimentão e misture muito bem. Regue com o vinho e adicione o presunto e o chouriço picados aos bocadinhos. Finalmente junte as amêijoas e com a cataplana fechada deixe cozinhar durante 15 a 20 minutos. Sirva ainda quente.

Sugestões Adicionais: