

Arroz com amêijoas



Ingredientes: 1 quilogramas de amêijoas
240 grama de arroz
1 decilitro de azeite
3 unidade de dentes de alho
1 unidade de molho de coentros (picados)
1 unidade de cebola (picada)
1 unidade de dente de alho (picado)
4 colher de sopa de azeitte

Instruções de preparação:

Numa caçarola aqueça o decilitro de azeite com os três dentes de alho picados e junte as amêijoas. Polvilhe com metade dos coentros, tape e deixe abrir. Retire as amêijoas, coe e reserve o caldo. Num tacho faça um refogado com o restante azeite, a cebola e o alho picadinhos e deixe alourar. Junte o arroz e frite-o até ficar transparente. Regue com o caldo que reservou e complete com água até obter o volume necessário para o arroz (triplo do volume do arroz). Deixe ferver. Verifique se necessita de sal. Tape e deixe cozer durante cerca de 15 minutos. Nos últimos 5 minutos adicione as amêijoas e polvilhe generosamente com os restantes coentros.

Sugestões Adicionais: