

Amêijoas com tomate



Ingredientes: 2 quilogramas de amêijoa preta
3 unidade de cebolas (médias)
5 colher de sopa de azeite
600 grama de tomate
1 molho de salsa
4 unidade de dentes de alho
2 unidade de limões
0 totaste de sal & pimenta em grão

Instruções de preparação:

Lave as amêijoas e deixe-as de molho por 1 hora bem cobertas de água e um pouco de sal. Deite-as escorridas num tacho largo e leve ao lume (forte) para abrirem. Coe o líquido que largarem e filtre-o por um pano fino, posto num passador de rede. Reserve. Pele as cebolas e leve ao lume com o azeite. Refogue até alourarem ligeiramente. Adicione o tomate pelado e sem sementes, cortado aos pedacinhos, a salsa inteira e os dentes de alho pelados e picados. Apure bem e adicione as amêijoas com algumas cascas e a água que reservou. Tempere com pimenta acabada de moer e aqueça bem. Sirva com sumo de limão.

Sugestões Adicionais: