

## Amêijoas com vinho branco



Ingredientes: 1 quilogramas de amêijoas  
0 totaste de vinho branco  
1 unidade de limão  
0 totaste de salsa & coentros  
0 totaste de sal

### Instruções de preparação:

Lave as amêijoas em água fria, deixando-as um pouco de molho com água e sal pelo menos durante 2h para saírem as areias. Pode abri-las numa caçarola larga em lume brando e servi-las numa travessa ornamentada com limão. Salpique com um pouco de vinho branco e leve-as ao lume forte, durante 5 minutos.

Sugestões Adicionais: