

## Amêijoas gratinadas



Ingredientes: 800 grama de amêijoas

2 colher de sopa de azeite

2 unidade de dentes de alho

2 decilitro de vinho branco

1 molho de de salsa

2 colher de sopa de manteiga

2 colher de sopa de farinha

2 decilitro de leite

2 unidade de gemas de ovo

0 unidade de sal e pimenta

Instruções de preparação:

Lave as amêijoas e deixe-as de molho em água e sal, dentro do frigorífico, durante umas horas, para perderem a areia. Leve-as ao lume com azeite e alho esmagado. Quando começarem a abrir regue-as com o vinho branco, junte a salsa e tempere. Tape e deixe cozinhar até que todas as conchas se abram. Retire uma das conchas e os saquinhos de areia e reserve. À parte, derreta a manteiga e adicione-lhe, de seguida, a farinha mexendo muito bem. Regue com o leite, mexendo sempre bem até engrossar. Fora do lume incorpore as gemas e rectifique os temperos. Coloque o creme sobre as amêijoas e leve ao forno a gratinar. Sirva.

Sugestões Adicionais: