



## Amêijoas à Bulhão Pato



### Ingredientes

- 2 emb. de Amêijoas Pescanova
- Azeite q.b.
- 5 dentes de alho
- 100 ml de vinho branco
- Sal grosso q.b.
- 1 molho de coentros
- 1 limão



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongele as amêijoas, lave-as debaixo de água fria corrente e reserve.
2. Cubra o fundo de um tacho largo com azeite e amoleça os dentes de alho laminados. Regue com o vinho e deixe ferver durante 2 a 3 min., para evaporar ligeiramente. Tempere com uma pitada de sal.
3. Coloque as amêijoas no tacho com os coentros picados grosseiramente, tape e deixe cozinhar por 1 a 2 min. agitando o tacho a meio.
4. Regue as amêijoas com sumo de limão e sirva com pão torrado.

## Produtos Associados



**Mexilhão Inteiro  
Cozido ao Vapor  
Refrigerado**

800 g