



# Amêijoas à Bulhão Pato



Funded by European Union  
Financiado pela União Europeia



## RECEITA DAS AMÊIJOAS À BULHÃO PATO

### Ingredientes:

- 2 Kg de amêijoas;
- 2 dl de azeite ;
- 4 dentes de alho ;
- 1 molho de coentros ;
- 6 colheres de sopa de vinho branco
- 1 limão grande;
- Sal e pimenta q.b.

### Confeção:

Corte os alhos às rodelas e pique os coentros.

Ponha um tacho ao lume com o azeite e os alhos e quando estiver quente junte os coentros até estalarem.

Junte então as amêijoas e tape.

Tenha o cuidado de ir virando as amêijoas para que todas passem por baixo.

Junte o vinho branco e deixe evaporar.

Quando estiverem todas abertas retire-as do lume e tempere com pimenta e sumo de limão a gosto.

## CLAMS IN WHITE WINE

### Ingredients:

- 2 Kg of clams;
- 2 dl of olive oil;
- 4 garlic gloves;
- 1 sprog of coriander;
- 6 table spoons of white wine;
- 1 lemon;
- Salt and pepper (to taste)

### Preparation:

Slice the garlic gloves and chop the coriander.

In a large sauté pan over medium heat, warm the olive oil. Add the garlic and the coriander and cook for about 3/4 minutes. Then add the clams and cover.

Add the white wine and let it boil away.

When all the clams are open, transfer them to a plate, sprinkle with lemon juice and season with pepper.

