

Conquilhas à algarvia

Conquilhas à algarvia

Modo de confeção: Fritar

Ingrediente principal: Conquilhas

Lavam-se as conquilhas e põem-se de molho em água com sal durante 12 horas (2 marés). Cortam-se os alhos em rodelas e alouram-se no azeite. Juntam-se as conquilhas e deixam-se abrir sobre lume brando mexendo de vez em quando. Retiram-se imediatamente do lume (para não secarem) e polvilham-se com coentros picados e pimenta e regam-se com sumo de limão. Servem-se com gomos de limão.

