

# Ameijoas na cataplana

Ameijoas na cataplana

Modo de confeção: Cozer

Ingrediente principal: Ameijoas

Modo Confeção: Cozer a vapor em recipiente hermético

Ingrediente Principal: Ameijoas

Ingredientes Secundários: Alhos, Azeite, Cebolas, Chouriço, Louro, Pimenta, Presunto, Sal, Salsa, Tomates frescos , Vinho branco

Confeção: Lave bem as ameijoas em água fria. Cubra-as com água salgada, ou, na falta desta, utilize água e sal, algumas horas antes da sua confeção. Descasque a cebola e pique grosseiramente. Descasque, também, o alho e pique bem fino. Leve um tacho ao lume com o azeite. Junte o alho, a cebola e a folha de louro. Adicione o ramo de salsa. Deixe refogar. Junte o vinho branco e deixe reduzir (apurar). Entretanto, corte o presunto em pedaços pequenos e ponha a demolhar em água fria. Corte, também, o chouriço em meias luas. Retire os pés aos tomates, escale estes em água a ferver e limpe de peles e sementes. Corte-os em dados pequenos e ponha-os no tacho. Junte igualmente o presunto e o chouriço. Deixe estufar tudo durante 5 a 10 minutos. Retire o ramo de salsa e a folha de louro. Tire as ameijoas da água salgada e lave novamente em água fria. Leve uma cataplana ao lume e ponha uma camada do conteúdo do tacho. Sobre esta camada coloque as ameijoas e cubra com o restante conteúdo do tacho. Tape a cataplana e leve a lume não muito forte. Quando passarem 5 minutos volte a cataplana e deixe ao lume mais 10 a 12 minutos para que as ameijoas abram. Conselho: Utilize ameijoas grandes e a cataplana só deve ser aberta em presença de quem a vai comer.

