

Número	12	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	AMÊIJOAS COM PRESUNTO				

Amêijoas com presunto

Ingredientes:

- amêijoas
- vinho branco
- azeite, cravinho, salsa
- cebola
- presunto
- farinha de trigo
- ovos

Modo de preparação:

Abra as amêijoas num tacho com vinho branco que as cubra. Depois de abertas deixe-as arrefecer e tire-lhe a casca. Passe o vinho do caldo por um coador para retirar alguma areia que ficou. No mesmo tacho deite três colheres de sopa de azeite e passe levemente uma cebola cortada às rodela, um cravinho e um ramo de salsa. Junte bocados de presunto cortados aos cubos muito pequenos. Dissolva em vinho uma colher de sopa de farinha de trigo que deve juntar ao refogado. Deite o miolo das amêijoas, bata duas gemas e ligue o molho com uma pequena fervura.