

Número	13	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	<b>AMÊIJOAS À MATOSINHENSE</b>				

## Amêijoas à Matosinhense

### Ingredientes:

- 2 kg de amêijoas;
- 2 cebolas;
- 120g de manteiga;
- 1 malagueta;
- 3 tomates;
- 3 dentes de alho;
- 1 ramo de salsa;
- 1 limão;
- sal e pimenta;

### Modo de preparação:

Lavam-se as amêijoas e levam-se ao lume, para abrir dentro do tacho. Retiram-se. Por um pano fino passa-se a água que largaram. Cortam-se as cebolas às rodelas e alouram-se na manteiga. Junta-se a malagueta, o sal, os tomates limpos de peles e sementes, cortados aos bocados, os dentes de alho e a salsa. Refoga um pouco. Logo que a cebola esteja cozida acrescentam-se as amêijoas, a água que largaram e a pimenta e ferve tudo durante três minutos. No momento de servir regam-se com sumo de limão. Servem-se em prato coberto e acompanham-se com arroz.