

Soalheiro Allo Alvarinho & Loureiro 2015

Soalheiro Allo Alvarinho & Loureiro 2015

Sugestão de fim-de-Semana com Gastronomia do Algarve

Bom Apetite e Bons Vinhos!

O autor _____

Amêijoas na Cataplana



Jorge Cipriano

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 1,5 kg de amêijoas ;
- 5 cls de azeite ;
- 300 grs de tomates frescos ;
- 2 dentes de alho ;
- 150 grs de cebolas ;
- 100 grs de chouriço ;
- 60 grs de presunto ;
- 1 dl de vinho branco seco ;
- 1 folha de louro ;
- 1 ramo de salsa ;
- pimenta q.b. ;
- sal q.b.

Confeção:

Lave bem as amêijoas 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, escalde 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 amêijoas 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 amêijoas 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 amêijoas abram.

Conselho: Utilize amêijoas grandes e a cataplana só deve ser aberta em presença de quem a vai comer.

fonte: Região de Turismo do Algarve

Vinhos Recomendados



Allo Alvarinho & Loureiro
2015
