

Lisbon Ameijoas Bulhao Pato

Toplam 58 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 18/10

Amêijoas à Bulhão Pato, kum midyesini sarımsaklı, zeytinyağlı beyaz üzüm suyu ve limonla hazırlanan Portekiz klasiğidir.

Malzemeler

- 1.2 kg Kum midyesi
- 5 diş Sarımsak
- 0.5 demet Kişniş
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Beyaz üzüm suyu
- 1 adet Limon
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Kum midyelerini tuzlu suda 30 dakika bekletip yıkayın.
- Sarımsaklı zeytinyağında 1 dakika çevirin.
- Kum midyelerini tavaya ekleyin.
- Beyaz üzüm suyu, tuz ve karabiberi ekleyip kapağı kapatın.
- Midyeleri 5 dakika açıldı kadar pişirin.
- Kişniş ve limon suyuyla birlikte tavaya ekleyin.
- Açılmayan midyeleri ayrı olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Midyeleri tuzlu suda bekletmek kumunu atmasını ve sosun berrak kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kişniş ve limonla, yanında zeytin ekmeğiyle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri