

AMEIJOAS COM LEITE DE COCO

Chefe Kiko

INGREDIENTES

1 kg de amêijoas
3 c. de sopa de azeite
1 cebola picada
2 malaguetas
2 dentes de alho picados
1 c. de café de gengibre picado
3 tomates
sal q.b
pimenta q.b
1 cháv. de chá de leite de coco
coentros frescos q.b



PREPARAÇÃO

Num tacho, fazer um refogado com azeite, cebola, alho, gengibre e a malagueta. Deixar cozinhar.
Juntar o tomate aos cubos e tapar o tacho.
Temperar com um pouco de sal.
Adicionar as amêijoas (já lavadas), tapar o tacho e deixar que abram.
Acrescentar o leite de coco e os coentros.
Desligar o lume e envolver.
Colocar numa taça e servir.