

Xerém à Algarvia

Prato típico do Algarve

INGREDIENTES

1 kg de amêijoas ;
100 grs de toucinho fumado ;
100 grs de chouriço ;
100 grs de presunto ;
200 grs de farinha de milho ;
1 dl de vinho branco ;
sal q.b. ;
pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

Numa tigela lave as amêijoas, de preferência médias e «cristãs», em água fria, a fim de as libertar de impurezas que possam conter.

Em seguida, cubra-as com água do mar, cerca de 4 a 5 horas.

No caso de não ter acesso a água do mar, utilize água doce temperada com sal.

Corte o toucinho e o presunto em tiras pequenas e o chouriço às rodelas.

Frite-os numa frigideira, em lume brando.

Retire as amêijoas da água.

Coza-as num tacho, cobertas de água, cerca de 8 a 10 minutos.

Escorra o líquido onde as cozeu, tendo o cuidado de o passar por um passador fino.

Tire o miolo das amêijoas.

Deite este num tacho, junte o caldo da cozedura, adicione o vinho e leve ao lume, deixando ferver um pouco.

Peneire a farinha com a ajuda duma peneira.

Retire o tacho e, fora do lume, adicione a farinha para não encaroçar.

Leve novamente ao lume e deixe cozer, mexendo de vez em quando.

Junte as carnes e sirva bem quente.

Conselho:

As carnes a utilizar deverão ser dessalgadas antes da sua utilização, mergulhando-as em água fria, cerca de 3 a 4 horas, devendo as mesmas, tal como a farinha, serem do tipo caseiro.