



Entradas Salgados

## Amêijoas à Bulhão Pato

As amêijoas à Bulhão Pato são um dos pratos mais icónicos da gastronomia portuguesa, conhecidas pelo seu sabor intenso e preparo simples. Esta receita tradicional, criada em homenagem ao poeta Raimundo António de Bulhão Pato, destaca-se pela combinação irresistível de alho, coentros, azeite e vinho branco, que realçam o sabor fresco das amêijoas. Se procuras a amêijoas à Bulhão Pato - receita original, esta é a melhor forma de preparar este prato típico. Com poucos ingredientes e em poucos minutos, vais obter umas amêijoas à Bulhão Pato suculentas e deliciosas, perfeitas para acompanhar com pão torrado e um bom vinho.

🕒 15 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

6 dentes de alho  
10 pés de coentros  
4 c. de sopa de azeite  
1 kg de amêijoas  
sal q.b.  
60 ml de vinho branco  
1 limão

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	294,8 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	30,1 g	60%*
<b>Lípidos</b>	14,5 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	7,9 g	3%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Coloca 4 dentes de alho esmagados e 4 pés de coentros num tacho com azeite e deixa refogar em lume médio.
- 2 Junta as amêijoas, tempera com sal e rega com o vinho. Deixa cozinhar durante cerca de 10 minutos, até as amêijoas abrirem.
- 3 Adiciona os restantes dentes de alho e coentros picados e rega com o sumo de limão.
- 4 Serve acompanhado com pão torrado.