



Pratos Principais Peixe e Marisco

## Amêijoas com Caril e Leite de Coco

15 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 2 c. de sopa de azeite
- 1 kg de amêijoas
- 1 c. de sopa de caril em pó
- 200 ml de creme de coco
- 1 copo de vinho branco
- sal marinho q.b.
- pimenta q.b.
- 2 pés de hortelã

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	284,1 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	21,8 g	44%*
<b>Lípidos</b>	17,4 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	10,6 g	4%*

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

### Preparação

- 1 Corte a cebola em rodela finas, pique os alhos e refogue num tachinho com o azeite.
- 2 Junte as amêijoas, o caril, o leite de coco e o vinho branco e tempere com sal e pimenta.
- 3 Deixe cozinhar em lume médio durante cerca de 10 minutos, até as amêijoas abrirem.
- 4 Polvilhe com folhas de hortelã e sirva acompanhado com pão torrado.