

Vieiras à Galega



Tempo de confeção

35 minutos



4 porções



dificuldade média

Ingredientes

Ingredientes

- ✓ 16 vieiras frescas
- ✓ 2 colheres de sopa de sumo de limão
- ✓ 1 cebola
- ✓ 1 dente de alho
- ✓ 0,5 dl de azeite
- ✓ 1 colher de sopa de salsa picada
- ✓ colorau
- ✓ canela
- ✓ sal
- ✓ pimenta
- ✓ 1,2 dl de vinho branco
- ✓ 0,4 dl de aguardente
- ✓ 4 colheres de sopa de pão ralado

Instruções

Preparação

- 1 Abra as vieiras com a ajuda de uma colher e retire-lhas as partes não comestíveis. Separe os corais da carne e regue com o sumo de limão e reserve os corais, separados da carne.
- 2 Descasque e pique finamente a cebola e os dentes de alho e leve a alourar numa frigideira com o azeite. Junte os corais, esmagados com um garfo e a salsa picada. Tempere com uma pitada de colorau e de canela, sal e pimenta. Regue com o vinho branco e a aguardente e deixe ferver.
- 3 Limpe cuidadosamente as conchas de 8 vieiras e unte a parte interna com azeite. Em cada concha coloque 2 vieiras e por cima distribua o refogado. Polvilhe com o pão ralado e leve a gratinar em forno moderado (180 °C) durante cerca de 12 minutos.

Sirva como entrada ou petisco.