



Afonso de Lapas

FoodBlogger Patrícia Cheio

Ingredientes:

1kg de mexilhões;
1 lata pequena de tomate frito;
1/2 lata de vinho branco;
1/2 lata de água;
Alho;
Coentros (ou salsa);
Alcaparras;
Azeite;
Especiarias (pimenta preta, piri-piri, caril, açafrão).

Preparação:

Limpam-se as lapas, passando-lhes uma faquinha pela barriga.

Reservam-se. De seguida, pica-se a cebola e o alho e, num tacho, trespagam-se no azeite sem deixar alourar. Junta-se depois a pimenta e a salsa picadas e temperam-se com sal e pimenta. Coloquei também um pouco de paprika.

Introduzem-se as lapas (e nesta altura o vinho e a farinha misturados) e deixam-se cozer rapidamente. Apenas deixam-se levantar fervura e soltar ligeiramente da concha. Se cozerem demasiado ficam duras. Deve-se agitar o tacho, evitando mexer muito com a colher de pau.