



## Ameijoas na cataplana

### **Ingredientes**

1 kg de ameijoas  
1 cebola  
100 g de presunto  
100 g de chouriço  
1 colher sopa farinha  
1 dl vinho branco  
50 g banha  
1 colher sopa pimentão doce  
1 malagueta  
Sal e pimenta q.b.

### **Confeção**

Derreta a manteiga na cataplana e refogue a cebola picada com um pouco de malagueta.

Junte o sal, pimenta, farinha e o pimentão e misture muito bem.

Regue com o vinho e adicione o presunto e o chouriço picados aos bocadinhos.

Finalmente junte as amêijoas e com a cataplana fechada deixe cozinhar durante 15 a 20 minutos. Sirva ainda quente.