

CLOÏSSES EN EL SEU SUC AMB ALL I PEBRE VERMELL

INGREDIENTS (2 persones)

- . 125 g de Cloïsses
- . 10 g dall
- . Julivert
- . Pebre vermell
- . Farina de blat
- . Oli d'oliva verge extra

ELABORACIÓ

1. Laminar l'all i sofregir-lo en una paella amb oli d'oliva, afegir una cullerada de farina i una mica de pebre vermell. Apagar i reservar.
2. Picar finament el julivert i reservar.
3. Coure les cloïsses al microones durant 1½ minuts i deixar reposar un minut més.
4. Escalfar el sofregit d'all i afegir 4 cullerades de l'aigua que van deixar anar les cloïsses, deixar bullir uns segons fins que espesseixi i servir.

OBSERVACIONS

NOTES:
