



Vieiras regadas ao azeite com ervas finas

INGREDIENTES

1 dúzia de Vieiras
10 g de parmesão ralado
2 dentes de alho
1 maço de salsinha
1 ramo de tomilho limão
50g de azeite extra virgem
Sal grosso moído na hora
Pimenta do reino moída na hora

PREPARO

Pique 1 dente de alho e macere no azeite. Deixe descansar por duas horas.

Pique a salsinha, o tomilho e 1 dente de alho, misture com o parmesão.

Adicione uma colher da mistura de ervas em cada casca, coloque a Vieira por cima e regue com o azeite com alho.

Asse a 200 °C por cerca de 3-5 minutos.

Moa o sal grosso e a pimenta do reino por cima das Vieiras na hora de servir.