

## Caldeirada de Litão com Xerém e Ostras ao Vapor

Ep. 1 Olhão; autoria de *Joana Barrios* e assessoria de *Ana Pinto*



### INGREDIENTES

- **Caldeirada de Litão** - litão, cebolas, batatas, alho, pimentos verdes e vermelhos, louro, tomate, sal, pimenta, vinho branco, salsa, azeite
- **Xerém** – farinha de milho, coentros e piri-piri
- **Ostras**

### PREPARAÇÃO

**Caldeirada:** num tacho faça camadas de azeite, cebola, alho, pimentos e tomate (sem peles e sementes); batatas às rodelas; litão. Repita. Tempere com vinho, salsa picada, louro, sal e pimenta. Adicione muito pouca água, tape o tacho e deixe cozer lentamente.

**Xerém:** deite as farinhas de milho num tachinho e misture bem, junte o caldo e o piri-piri. Leve ao lume sempre mexendo durante pelo menos 10 minutos para cozer a farinha.

**Ostras:** dispor as ostras num tabuleiro, levar ao forno no programa 100% de vapor durante aproximadamente 7min. Regue com sumo de limão e acompanhe com um copo de vinho branco!