



Informações úteis

Os tempos de cozedura de mariscos contam a partir do levantar de fervura, e podem ser ajustados a preferências pessoais.

As sapateiras e as santolas devem de ser mortas antes com vinagre, para que não larguem as pernas.

Quando se coze o marisco deve tentar-se imitar a composição da água do mar, ou seja, 1 colher de sopa cheia de sal equivale a 30g para cada litro de água.

Tabela de Cozedura

TIPO DE MARISCO	GRAMAS DE SAL POR L.DE ÁGUA	MINUTOS DE COZEDURA
Burrié	60	4
Búzio	60	20
Camarão Pequeno	60	0,5
Camarão Médio	60	3
Camarão Grande	60	4
Canilha	60	10
Caranguejo Médio	60	5
Caranguejo Grande	60	10
Lagosta Pequena	60	15
Lagosta Média	60	20
Lagosta Grande	60	30
Lagostim Médio	60	10
Lagostim Grande	60	15
Lavagante Pequeno	60	15
Lavagante Médio	60	20
Lavagante Grande	60	30
Mexilhão	0	3
Navalheira Pequena	60	5
Navalheira Grande	60	7
Percebe	70	0,5
Sapateira - 1,2 Kg	60	18
Sapateira + 1,2 Kg	60	20
Santola Média	60	15
Santola Grande	60	18