

MEXILHÕES À MARINHEIRA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1kg de mexilhões
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
1 colher de sopa de margarina
2 colheres de sopa de azeite
1 folha de louro
1 copo de vinho branco
1 ramo de salsa atado

PREPARAÇÃO

Num tacho leve ao lume a margarina e o azeite, junte a cebola e os alhos picados, deixe refogar. Junte ao refogado, a folha de louro, o vinho branco e o ramo de salsa, deixe ferver durante 5 minutos. Junte os mexilhões, tape e deixe os mexilhões abrir. Depois de abertos, retire os mexilhões para um prato. Deixe apurar o molho alguns minutos, retire a salsa. Regue os mexilhões com o molho e decore com gomos de limão.



Custo: 2.50 € ; Custo por pessoa: 0.63 €

<http://www.saborintenso.com/f21/mexilhoes-marinheira-253/>

[www.saborIntenso.com](http://www.saborintenso.com)