

MEXILHÕES COM MOSTARDA E LIMÃO GRATINADOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 kg de mexilhões meia concha descongelados
120g de manteiga com sal
Meia cebola ralada
2 dentes de alho
1 colher de chá de mostarda dijon
Sumo de meio limão
1 carcaça ou
uma bola de mistura de véspera picada
Salsa picada q.b.
70g de queijo parmesão picado na hora
Flor de sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 11.00 € | Custo por pessoa: 1.83 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/mexilhoes-mostarda-limao-gratinados-38843/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira leve ao lume a manteiga e deixe derreter em lume brando. Adicione o alho esmagado no esmagador e a cebola. Deixe aquecer bem até que a cebola fique vidrada. Por fim, misture a mostarda na manteiga e o sumo de limão. Tempere o molho com umas pedrinhas de flor de sal e pimenta.
 2. Numa tigela, misture o pão com o queijo e a salsa picada.
 3. Num tabuleiro de ir ao forno, espalhe os mexilhões. Tempere o miolo com umas pedrinhas de flor de sal e pimenta. Por cima de cada mexilhão, espalhe uma colher de chá de molho. Cubra cada mexilhão com a mistura de pão ralado e do queijo. Acalque. Por fim, regue cada mexilhão com uma colher de chá de molho.
 4. Leve ao forno pré-aquecido nos 200º e deixe assar aproximadamente 20 minutos. Quando os mexilhões estiverem loiros e tostados por cima, retire. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!