

ESPARGUETE PICANTE COM MOLHO DE TOMATE E MEXILHÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

2 kg de mexilhão
5 colheres de sopa de azeite
1 cebola grande picada
2 dentes de alho picados
1 folha de louro cortada ao meio
6 folhinhas de manjerição picadas
1 malagueta picada
500g de tomates maduros cortados em cubinhos
125 ml de vinho branco
400g de esparguete picante
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 9.00 € | Custo por pessoa: 1.80 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/esparguete-picante-molho-tomate-mexilhao-38223/>

PREPARAÇÃO

1. Lave os mexilhões e retire-lhes as barbas.
Coloque-os num tacho.
Tape e leve ao lume até as conchas abrirem.
Depois do marisco aberto, retire e deixe arrefecer.
2. Numa panela com bastante água a ferver, adicione uma colher de sopa de azeite e tempere com sal.
Adicione o esparguete.
Mexe com um garfo e deixe cozer durante 6 minutos.
Depois da massa cozida, escorra-a.
Passe por um pouco de água fria para que não coza demasiado e não cole.
3. Retire o miolo de mexilhão das conchas e reserve a água.
Numa rede fina, coe o caldo dos mexilhões.
4. Num tacho largo leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos, o louro e a malagueta.
Mexe e deixe refogar sem deixar alourar.
Quando a cebola estiver vidrada, junte o manjerição e o tomate.
Misture tudo e deixe refogar até que o tomate comece a desfazer-se.
5. Junte o vinho branco e o caldo dos mexilhões.
Quando começar a ferver, retire o louro e passe tudo com a varinha mágica.
Deixe ferver entre 10 a 15 minutos até que o molho reduza e fique espesso.
6. Ao molho, junte o miolo de mexilhão e o esparguete cozido.
Envolve bem, deixe aquecer um pouco e sirva.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com