



Mexilhões na Cataplana

FoodBlogger Patrícia Cheio

Ingredientes:

1kg de mexilhões;
1 lata pequena de tomate frito;
1/2 lata de vinho branco (Socalcos do Bouro Alvarinho);
1/2 lata de água;
Alho;
Coentros (ou salsa);
Alcaparras;
Azeite;
Especiarias (pimenta preta, piri-piri, caril, açafrão);
Sal;
Limão;
Tabasco.

Preparação:

Faz-se um refogado com o alho e o azeite. Junta-se o tomate frito triturado e os mexilhões. Tempera-se com o vinho, a água e o sal e vai a levantar fervura uns minutos. Adiciona-se as especiarias a gosto, os coentros picadinhos e as alcaparras. Continua no lume até o mexilhão estar cozinhado.

Na hora de servir faculta-se limão e/ou tabasco para salpicar por cima dos mexilhões.