

MEXILHÕES COM TOMATE E MANJERICÃO



CONFEÇÃO

1. Lave os mexilhões e os tomates cereja.

2. Coloque os mexilhões numa tigela grande de água fria, limpe-os e descarte as conchas quebradas ou abertas.

3. Cozinhe as cebolas, o tomates cereja, o alho e o vinho branco na Actifyr por 8 minutos.

4. Adicione os mexilhões, sal e pimenta e cozinhe por mais 7 a 9 minutos.

5. Descarte os mexilhões não abertos.

6. Polvilhe com manjericão.

INGREDIENTES

- 1,8 KG DE MEXILHÕES FRESCOS
- 600 G DE TOMATES-CEREJA MADUROS
- 1 CEBOLA PICADA
- 300 ML DE VINHO BRANCO SECO
- 3 DENTES DE ALHO INTEIROS
- SAL E PIMENTA
- MANJERICÃO FRESCO A GOSTO