

EXERCÍCIOS CURSO AVANÇADO ÖVNINGAR FORTSÄTTNINGSKURS

114

Läs receptet och översätt.

RECEITAS ALGARVIAS

Mexilhão à Algarvia

Também conhecido por Mexilhões a Marinheira e de certa medida uma espécie de Mexilhões á Bulhão Pato, visto todas estas receitas serem uma forma simples e deliciosa de cozinhar mexilhões com alho e coentros, não a como não adorar este género de forma simples de cozinhar mexilhão o caldo fica fantástico.

Ingredientes

Mexilhão – 1kg
Cebola – 1 Grande
Alho – 3 Dentes
Vinho Branco – 300ml
Coentros – Um Pequeno Ramo (A Gosto)
Azeite – 3 Colheres de Sopa
Pimenta – Uma Pitada
Sal – Uma Pitada

Instruções

Começa por raspar os mexilhões com uma faca para tirar todas as grandes impurezas, depois lava bem e escova estes para não deitarem nenhuma impurezas, retira todos os mexilhões com a concha deixa de parte.

Agora faz um refogado com o azeite numa frigideira grande, a cebola picada e o alho picado, deixa fritar até a cebola e alho ficarem bem dourados.

Depois adiciona o vinho e uma pitada de sal e pimenta, deixa cozinhar por uns 4 minutos e junta o mexilhão e tapa e deixa cozinhar uns 5 a 6 minutos até que os mexilhão esteja aberto e tenro.

Agora ver e deitar fora o mexilhão que não abriu e provar o caldo e retificar de sal e pimenta e deitar uma bela pitada de coentros picados, bom proveito!

Dicas: Uma boa forma de evitar alguma areia no caldo, retira o mexilhão para um prato de servir, e coa o caldo por um passador e só depois tempera com sal e pimenta e a pitada de coentros.