

# *Mexilhões recheados*



## ***Ingredientes***

- 1 1/2 kg de mexilhões grande(s)
- 85 ml de vinho branco
- 25 gr de farinha de rosca
- 3 colher(es) (sopa) de salsinha fresca(s)
- 1 colher(es) (sopa) de orégano fresco(s)
- 2 dente(s) de alho amassado(s)
- quanto baste de pimenta caiena
- quanto baste de sal
- quanto baste de pimenta-do-reino preta
- 1 unidade(s) de limão em gomos

## ***Modo de preparo***

Lave e limpe bem os mexilhões. Descarte qualquer mexilhão que permanecer aberto quando batido firmemente. Coloque-os numa panela grande juntamente com o vinho. Tampe e ferva por 4 a 5 minutos, chacoalhando a panela ocasionalmente, até que as conchas se abram. Coe e reserve o líquido. Descarte as conchas que não abriram. Retire a parte superior da concha, deixando os mexilhões na parte inferior. Numa tigela pequena, coloque 3 colheres de sopa de azeite de oliva, a farinha de rosca, as ervas, o alho, a pimenta de caiena, o sal e a pimenta. Se a mistura estiver seca, umedeça com um pouco do líquido reservado do cozimento dos mexilhões.

Pré-aqueça o grill. Divida a mistura de farinha de rosca entre as conchas com os mexilhões. Coloque numa assadeira. Derrame por cima o restante do azeite de oliva e coloque a assadeira sob o grill quente por 1 a 2 minutos, até que as conchas estejam crocantes e douradas. Esprema os pedaços de limão por cima e sirva enfeitado com raminhos de salsa e fatias de limão.