

Caldeirada de Mexilhões



Ingredientes

- 2 kg de mexilhões
- 2 unidade(s) de cebola
- 1 xícara(s) (chá) de azeite
- 60 gr de margarina
- 1 xícara(s) (café) de vinho madeira
- quanto baste de salsa picada(s)
- 1 unidade(s) de limão espremido(s)
- 3 unidade(s) de tomate
- quanto baste de sal
- quanto baste de pimenta-do-reino preta

Modo de preparo

Limpe os mexilhões esfregando-os com uma escova.

Em uma panela com azeite e margarina refogue as cebolas cortadas em rodelas, a salsa, os tomates cortados em pedaços, o vinho da Madeira e a pimenta-do-reino. Quando tudo estiver bem refogado, junte os mexilhões e, quando estes abrirem, retire-lhes a concha vazia e regue-os com o suco do limão. Coloque-os em uma travessa juntamente com o seu molho e sirva.