

MEXILHÃO À LA ROUGE

INGREDIENTES

250 g de mexilhão
1/4 de cebola grande picado em cubinhos
1/4 de cebola grande picado grosseiramente
150 g de tomate cereja
1/2 pimentão vermelho
1/2 limão
pimentas vermelhas a gosto (usei 3)
1 jiló pequeno
azeite
2 colheres de manteiga
pitadas de sal grosso

MODO DE PREPARO

Fatie e separe tudo em dois grupos: grupo 1: cebola em cubinhos, pimentão em cubinhos, jiló em rodela; grupo 2: cebola grosseira, tomates cereja ao meio, pimenta fatiada.

Numa frigideira, refogue a cebola em cubinhos no azeite até ela perder um pouco de água, começando com fogo médio e indo para fogo baixo.

Neste refogado, frite o jiló e, um tempo depois, o pimentão.

Adicione o mexilhão, sempre mexendo com uma colher de madeira.

Tempere com sal grosso e manteiga.

Passe tudo para uma panela maior.

Acrescente tomate, cebola grosseira e pimenta e deixe cozinhar.

Por último, esprema 1/2 limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19160-mexilhao-a-la-rouge.html>