# CAÇAROLA DE MEXILHÕES

## INGREDIENTES

1 kg de mexilhões

2 cebolas picadas

4 tomates picados

coentro e cebolinha a gosto

1 copo de vinho branco

3 colheres de extrato de tomate

sal a gosto

azeite o suficiente para refogar as verduras

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o tomate, o coentro e a cebolinha no azeite.

Em seguida, acrescente o extrato de tomate, misture e coloque o vinho branco.

Aguarde cerca de 2 minutos e coloque os mexilhões.

Deixe cozinhar até que os mexilhões abram.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26573-cacarola-de-mexilhoes.html