

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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