

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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