

DITALINI COM FEIJÃO E MEXILHÕES

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de mexilhões
600 g de feijão branco (crú)
5 unidades de tomates cerejas (cortados em 4 pedaços)
2 dentes de alho
2 unidades de cebolas roxas
1 copo de vinho branco seco
8 colheres de sopa de óleo extra virgem de oliva
1 maço de salsinha (picada)
600 g de macarrão tipo ditalini
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 colher de café de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Lavar bem os mexilhões, esfregando com uma escovinha de cerdas duras e enxaguar em água corrente. Colocar, em uma frigideira grande, uma colher de óleo extra virgem de oliva, um dente de alho amassado e o copo de vinho branco seco em fogo baixo.

Tampe a panela e aumente o fogo até que os mexilhões se abram. Quando isso acontecer, reserve o líquido que sairá e peneire, tire os mexilhões das conchas e mantenha-os em uma vasilha submersos neste líquido peneirado.

Enquanto isso, cozinhe o feijão com bastante água salgada e a colher de bicarbonato. Quando estiver cozido, transfira o feijão com uma escumadeira para outro recipiente e esmague-os até formar um creme denso.

Em uma panela grande, coloque o restante de óleo com um dente de alho cortado ao meio e uma cebola roxa picada. Deixe dourar e retire todo o alho. Em seguida acrescente os tomatinhos e deixe em fogo baixo por cerca de 10 minutos. Ajuste o sal e a pimenta e finalmente acrescente a salsinha picada.

Junte a fritada com tomates ao creme de feijão e ao líquido extraído dos mexilhões. Em seguida acrescente o macarrão tipo ditalini (ainda cru) e, colocando água quente aos poucos (com uma concha de feijão), deixe o macarrão cozinhar al dente (mesmo sistema usado para fazer risoto). Quando o macarrão estiver no ponto junte os mexilhões e tempere com pimenta-do-reino a gosto. Mexa delicadamente e sirva nos pratos. Em cada prato coloque um fio de óleo extra virgem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35316-ditalini-com-feijao-e-mexilhoes.html>