

MEXILHÕES GRATINADOS COM PARMESÃO

INGREDIENTES

30 mexilhões na casca
2 dentes de alho bem picadinhos
200 g de parmesão ralado
1/2 ramo de salsa fresca bem picadinha
3 fatias de pão
1 limão
azeite de oliva
pimenta preta
sal

MODO DE PREPARO

Coloque os mexilhões em água fervendo até abrirem a casca, isto leva cerca de 7 minutos.

Após tirar a casca superior onde o mexilhão não esta fixado e reserve.

Misture os dentes de alho e a salsa picada com o parmesão ralado e regue com azeite de oliva até deixar todos ingredientes bem embebidos.

Torrar as fatias de pão na torradeira mantendo um pouco de maciez no interior e picalo em pedaços bem pequenos.

Colocar os mexilhões em uma forma, pingar algumas gotas de limão e colocar por cima a pastinha feita com o parmesão, alho e salsinha, coloque por cima o pão picado, acerte o sal, coloque um toque de pimenta preta e regue com um pouco de azeite de oliva.

Leve ao forno por cerca de 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50910-mexilhoes-gratinados-com-parmesao.html>