



Moules et frites

Tradicional receita belga de mexilhões com batata frita | Chef Benny Novak | Ici Bistrô

Fonte: https://paladar.estadao.com.br/noticias/receita,moules-et-frites,10000012446?utm_source=estadao:mail&utm_medium=link

INGREDIENTES

1 kg de mexilhões frescos e limpos
1 cebola em fatias finas
3 dentes de alho em fatias
1 talo de salsão em fatias
30ml de azeite
40g de manteiga sem sal
200ml de vinho branco seco
50ml de creme de leite fresco
Tomilho fresco
Salsinha
Sal a gosto
Acompanhamento: batatas fritas

PREPARO

Despeje o azeite em uma caçarola de fundo grosso, onde caibam os mexilhões em uma camada. Refogue a cebola, o alho e o salsão por 2 minutos.

Coloque a manteiga e os mexilhões. Misture bem e sacuda a panela de vez enquanto, pois isso ajuda os mexilhões a abrirem.

Adicione o vinho branco e o tomilho.

Tampe a panela e deixe ferver por aproximadamente 3 ou 4 minutos, até que os mexilhões abram. Adicione o creme de leite fresco e deixe ferver por mais 1 minuto.

Mexa bem para que todos os mexilhões consigam abrir e tempere com sal a gosto.

Finalize com a salsinha picada. Sirva com batatas fritas.