



## Mexilhões à Belga



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 embalagem de Mexilhão Cozido Meia Concha PESCANOVA
- 400 g de Batatas Julianas PESCANOVA
- 2 colheres de sopa de azeite
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- Salsa e coentros q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 75 ml de vinho branco
- 1/4 de limão
- 5 colheres de sopa de natas

### Preparação

1. Descongelar o Mexilhão Pescanova, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Numa caçarola larga, amolecer no azeite e na manteiga derretida a cebola e os dentes de alho picados. Acrescentar salsa e coentros picados a gosto e temperar ligeiramente com sal e pimenta preta moída na hora. Envolver tudo e acrescentar o vinho branco e o sumo de limão deixando ferver por 1 a 2 min. Por fim, juntar as natas, mexer, adicionar os Mexilhões e cozinhar para envolver sabores por mais 1 a 2 min.
3. Servir os Mexilhões quentes com Batatas Fritas em palitos.

## Produtos Associados



### Batatas Julianas

1 kg