



Mexilhões Gratinados ao Cebolinho



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Mexilhões Cozido Meia Concha PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1/2 pimento
- 1 tomate
- 200 ml de molho béchamel
- Sal e cebolinho q.b.
- Pão ralado q.b.

Preparação

1. Passar os Mexilhões Pescanova por água fria corrente e escorrer bem. Retirar o miolo dos Mexilhões e reservar as conchas. A seguir, picar grosseiramente os Mexilhões.
2. Amolecer em azeite a cebola e o alho picados finamente. Depois acrescentar o pimento e cozinhar por 2 ou 3 min. Acrescentar o tomate (sem pele nem sementes) picado finamente e cozinhar por 6 a 7 min. Juntar os Mexilhões picados, o molho béchamel e cebolinho picado, temperar ligeiramente com sal e cozinhar por 3 ou 4 min. para envolver sabores.
3. Por fim, rechear cada concha de Mexilhão com a mistura, polvilhar com pão ralado previamente misturado com cebolinho picado e levar ao forno até gratinar.
4. Servir quente!

Produtos Associados



**Mexilhão Inteiro
Cozido ao Vapor
Refrigerado**

800 g