



Molho à Bulhão Pato para Mexilhão



Ingredientes

- 1 emb. de Mexilhão Inteiro Cozido ao Vapor Refr. Pescanova
- Azeite q.b.
- 5 dentes de alho
- 100 ml de vinho branco
- Sal q.b.
- 1 molho de coentros
- 1 limão

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Cubra o fundo de um tacho largo com azeite e amoleça os dentes de alho laminados. Regue com o vinho e deixe ferver, em lume médio/alto durante 2 a 3 min., para evaporar ligeiramente. Tempere com uma pequena pitada de sal.
2. Junte os coentros picados grosseiramente, tape e deixe envolver os sabores por 1 a 2 min.
3. Junte o sumo de limão, regue os mexilhões e sirva.

Produtos Associados



**Mexilhão Cozido
Meia Concha
Refrigerado**

Embalagem: **500 g**



**Mexilhão Inteiro
Cozido ao Vapor
Refrigerado**

Embalagem: **800 g**