



## 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 Inteiro  
Cozido ao Vapor  
Refrigerado**

800 g