



## Molho à Marinheira para Mexilhão



### Ingredientes

- 1 emb. de Mexilhão Inteiro Cozido ao Vapor Refr. Pescanova
- 3 dentes de alho
- Azeite q.b.
- 4 tomates maduros
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 raminho de coentros



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Num tacho grande, pique o alho finamente e amoleça em azeite abundante. Depois, junte o tomate (sem pele nem sementes) picado finamente, tempere de sal e pimenta preta moída na hora, e cozinhe em lume brando durante 10 a 15 min.
2. A seguir, junte os coentros picados grosseiramente, escorra o líquido do Mexilhão e adicione ao molho, mexa, e sirva quente.

## Produtos Associados



**Mexilhão Inteiro  
Cozido ao Vapor  
Refrigerado**

800 g