



Molho à Marinheira para Mexilhão



Ingredientes

- 1 emb. de Mexilhão Cozido Meia Concha 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 Cozido
Meia Concha
Refrigerado**

Embalagem: **500 g**



**Mexilhão Inteiro
Cozido ao Vapor
Refrigerado**

Embalagem: **800 g**