



# MEXILHÕES COM MOLHO DE TOMATE (PICANTE)

 Petiscos Salgados

 33 MIN

 FÁCIL

 46 PESSOAS

 YÁMMI 2

## Ingredientes

- 1000 g de mexilhão fresco
- 3 dentes de alho
- 130 g de cebola
- 180 g de pimento (verde ou vermelho)
- 40 g de azeite
- 1 lata pequena de tomate em cubos (390 g aprox.)
- 1 folha de louro
- 50 g de água
- 50 g de vinho branco (50 ml aprox.)
- ½ caldo de marisco
- Sal a gosto
- Piri-piri a gosto
- Salsa picada q.b.

## Preparação

- 1º** Lave bem os mexilhões e disponha-os nos tabuleiros da bandeja de vapor. Reserve.
- 2º** Coloque no copo os dentes de alho, a cebola e o pimento cortados aos pedaços, o azeite, o tomate em cubos e pressione o botão Triturar . Com a espátula, faça descer os pedaços acumulados nas paredes do copo.
- 3º** Acrescente o louro e regule 5 minutos, a 120°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 4º** Adicione a água, o vinho, o caldo de marisco, sal e piri-piri a gosto. Monte a bandeja de vapor sobre o copo e programe a Rotação Inversa na Função Vapor durante 27 minutos.
- 5º** Retire a bandeja de vapor. Elimine a folha de louro, coloque a tampa com o copo de medição e triture 10 segundos na velocidade 5.
- 6º** Disponha os mexilhões numa travessa, cubra-os com o molho e salpique com a salsa picada.