



MEXILHÕES DE TOMATADA



Peixe



46 MIN



FÁCIL



68 PESSOAS



YÄMMI 2 XL

Ingredientes

- Folhas de salsa a gosto
- 40 g de azeite
- 1 dente de alho
- Malagueta a gosto
- 400 g de tomate pelados
- Sal a gosto
- 1000 g de mexilhão fresco

Preparação

- 1º** Coloque na panela a salsa e triture 5 segundos na velocidade 7. Retire e reserve.
- 2º** Insira o misturador sobre a lâmina.
- 3º** Introduza na panela o azeite, o alho e a malagueta a gosto e refogue 5 minutos a 120°C na velocidade 1.
- 4º** Junte o tomate e o sal na panela.
- 5º** Disponha o mexilhão previamente limpo na bandeja de vapor.
- 6º** Monte a bandeja sobre a panela e programe 40 minutos na Função Vapor com a velocidade 1.
- 7º** Retire a bandeja e reserve.
- 8º** Verifique se o molho da panela está cozinhado a seu gosto e, se necessário, programe mais uns minutos na mesma velocidade e temperatura.
- 9º** Disponha o mexilhão numa travessa, cubra com o molho, polvilhe com a salsa picada reservada e sirva.