

Arroz de Mexilhão

Receita de Marli Henriques

Trago uma receita inspirada e com o espírito da Festa da Atalaia que aconteceu na semana passada. Juntando a isso, acrescentei um ingrediente muito especial que a nossa bonita costa litoral oferece, o mexilhão. Esta é uma receita simples e fácil de fazer, perfeito para ocasiões festivas e excelente para embelezar uma mesa!



Para 4 pessoas

Ingredientes

500 g de mexilhão

4 Dentes de alho

3 Tomates maduros

1 Pimento verde grande

1 Cebola grande

1 Folha de louro

Arroz q.b.

Água, Azeite, vinho branco, sal, pimenta branca, piri-piri q.b.

Preparação

Lave e prepare os mexilhões. Junte-lhes vinho branco, uma pitada de sal, pimenta e piri-piri, a folha de louro e os dois dentes de alho laminados.

Prepare os restantes ingredientes: corte os tomates aos pedaços; arranje o pimento e corte às tiras, e pique a cebola os restantes alhos.

Coloque um pouco de azeite a aquecer num tacho e junte a cebola e os alhos. Depois de alourar, junte o tomate e o pimento. Adicione o preparado de mexilhão e acrescente um pouco de água.

Tape e deixe ferver. Acrescente o arroz suficiente para servir quatro pessoas e deixe cozinhar em lume baixo.

