

MAŁŻE W SOSIE POMIDOROWYM



Składniki

1 kg - świeże małże
pół szt. - papryczka chilli
ząbki czosnku
1 szt. - szalotka
łyżka oliwy
łyżka masła
200 ml - pulpy
pomidorowej
kieliszek białego
wytrawnego wina
łyżki natki pietruszki
sól

Opis wykonania

Małże w sosie pomidorowym! Jeśli nie macie ochoty na czasochłonny obiad a chcecie zjeść coś pysznego i wykwintnego, ta opcja jest dla Was! Zapraszam!

Musze oczyszczamy nożem a następnie płuczemy pod bieżącą wodą (najlepiej w durszlaku).

Małże, które się pootwierają należy postukać o blat, te które się pozamykają nadają się do spożycia; otwarte/uchylone należy wyrzucić.

W garnku rozgrzewamy masło z oliwą, wrzucamy posiekaną drobno szalotkę, czosnek i papryczkę chilli.

Podsmażamy około dwóch minut, wlewamy wino.

Wino należy zredukować, następnie dodać pupę pomidorową, doprawić pieprzem i solą.

Jak tylko płyn zacznie się gotować wrzucamy muszle, przykrywamy garnek i czekamy około 5 minut.

Sprawdzamy czy małże są pouchylane, potrząsamy garnkiem i wykładamy wszystko do głębokiego talerza, posypując wszystko natką pietruszki.

Najlepiej smakuje ze świeżą bagietką i kieliszkiem białego wina ;)