

Receita de Moules Marinières

Testamos mais uma receita clássica francesa, dica excelente para testar no próximo final de semana na praia!



Photo by Rafaela Mazzutti

Mexilhão acompanhado de batata frita (ou *moules-frites*) é um prato muito popular aqui na Bélgica, mas a receita tradicional de ***Moules Marinières*** é francesa. Por estarmos no auge da temporada de mexilhões aqui na Europa, escolhi esta ser mais uma das receitas clássicas francesas testadas pelo blog.

Para acompanhar, pão baguete (receita [aqui](#)) e batata frita (receita alternativa [aqui](#)). É bem simples e fácil de preparar, ideal para quem gosta de praia!

Receita de Moules Marinières

Ingredientes

- 1 kg de mexilhões frescos e na concha;
- 60 g de manteiga sem sal;
- 250 ml de vinho branco;
- 1 cebola pequena cortada em cubinhos;
- Raminhos de tomilho;
- 3 colheres de salsa picada;
- 2 folhas de louro fresco;
- Sal e pimenta preta moída na hora a gosto;
- Batata frita e baguete para acompanhar.

Modo de preparo





Limpe bem os mexilhões em água corrente. Remova “pelinhos” das conchas e areia. Coloque em um recipiente e reserve na geladeira.

Corte a cebola em cubinhos. Em uma panela grande tipo *wok* com tampa, derreta a manteiga e refogue a cebola. Quando estiver cozida, adicione o tomilho, o louco, uma pitada de sal, de pimenta e o vinho branco. Cozinhe até que o álcool evapore.

Enquanto isso, pique finamente a salsinha. Quando o vinho tiver reduzido, adicione os mexilhões e misture bem. Tampe para que eles cozinhem no bafo (cerca de 2 minutos). Quando abrirem as conchinhas, estão cozidos.

Desligue o fogo e coloque a salsinha. Misture bem, com cuidado para que as conchas não se partam. Sirva com pão baguete e batatas fritas.



Photo by Rafaela Mazzutti



- - -

[Confira aqui a lista completa](#) de receitas clássicas francesas que já foram testadas pelo blog!