



Mexilhões com Mignonette de Maçã Verde

INGREDIENTES

1kg de Mexilhões com casca
3/4 de maçã verde média
1/2 cebola média
1 xícara de vinagre de arroz
Coentro fresco
Suco de 2 limões
Sal Grosso moído na hora
Pimenta do reino moída na hora

PREPARO

Coloque um pouco de água no fundo da panela, acondicione os mariscos e tampe. Leve ao fogo alto até os mariscos abrirem. Se algum não abrir, descarte.

Pique a maçã verde e a cebola em cubos pequenos e aproximadamente 1 colher de sopa rasa de coentro.

Misture os ingredientes com o limão e o vinagre de arroz.

Com um moedor coloque sal grosso e a pimenta do reino a gosto.



Ostras a Rockefeller

INGREDIENTES

3 dúzias de Ostras de Cananéia
1 cebola média, finamente picada
1/2 xícara de manteiga sem sal
1 maço de espinafre fresco
1 xícara de Parmesão ralado
1 colher de sopa de suco de limão
Sal Grosso para moer na hora e
para apoiar as cascas das ostras
Pimenta do reino moída na hora

PREPARO

Abra as ostras e descole da casca.
Reserve-as no seu próprio caldo.
Guarde a casca inferior.

Refogue a cebola na manteiga até ficar macia. Rasgue o espinafre e cozinhe até murchar. Retire do fogo e misture o queijo Parmesão e o suco de limão.

Faça berços no sal grosso e posicione as cascas. Coloque as ostras de volta nas cascas.

Cubra as ostras com o creme de espinafre e moa pimenta e sal a gosto.

Asse, descoberto, em forno alto até as ostras ficarem macias.



Vieiras regadas ao azeite com ervas finas

INGREDIENTES

1 dúzia de Vieiras
10 g de parmesão ralado
2 dentes de alho
1 maço de salsinha
1 ramo de tomilho limão
50g de azeite extra virgem
Sal grosso moído na hora
Pimenta do reino moída na hora

PREPARO

Pique 1 dente de alho e macere no azeite. Deixe descansar por duas horas.

Pique a salsinha, o tomilho e 1 dente de alho, misture com o parmesão.

Adicione uma colher da mistura de ervas em cada casca, coloque a Vieira por cima e regue com o azeite com alho.

Asse a 200 °C por cerca de 3-5 minutos.

Moa o sal grosso e a pimenta do reino por cima das Vieiras na hora de servir.



Linguine com vôngoles

INGREDIENTES

1 kg de Vôngoles na casca
400 g de linguine
50 g de tomate picado
250 ml de purê de tomate
1 cebola
4 dentes de alho
1 maço de salsinha
150 ml de creme de leite
100ml de vinho branco
1 colher de azeite
60 g de queijo parmesão ralado
1 pitada de sal e pimenta

PREPARO

Misture em um purê de tomate, o tomate picado, o creme de leite, a cebola picada, 2 dentes de alho picado, a salsinha picada, o parmesão e o sal e a pimenta.

Cozinhe o linguine em água fervente com sal e escorra.

Ferva os vôngoles com 2 dentes de alho amassados e o vinho branco até as conchas abrirem. Descarte as conchas que não abrirem.

Adicione o linguine e o molho, cozinhe por 3 minutos em fogo baixo, misturando. Sirva quente.