

Μύδια στυγιά με λευκό κρασί, μουστάρδα και



ΥΛΙΚΑ

- Για το πιάτο
 - 40 γρ. ελαιόλαδο
 - 80 γρ. κρεμμύδι φρέσκο
 - 40γρ. κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
 - 100 γρ. κρασί λευκό
 - 200 γρ. ντομάτα κονκασέ
 - 60 γρ. μουστάρδα
 - 400 γρ. μύδια καθαρισμένα , με κέλυφος
 - 40 γρ. μαργαρίνη με βούτυρο
 - 10 γρ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
 - αλάτι
 - ζωμός από το μαγείρεμα των μυδιών

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

30 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το πιάτο

Ζεστάνετε ένα τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.

Ρίξτε το ελαιόλαδο και σοτάρете τα δύο είδη κρεμμυδιού, προσέχοντας να μην πάρουν χρώμα. Προσθέστε το κρασί και μαγειρέψτε έως ότου το κρασί συμπυκνωθεί κατά το ήμισυ.

Προσθέστε τη ντομάτα και τη ψίχα των μυδιών και συνεχίστε το μαγείρεμα για 2-3 λεπτά ακόμα.

Προσθέστε το ζωμό από τα μύδια, δοκιμάστε και προσθέστε αν χρειάζεται αλάτι.

Προσθέστε τη μουστάρδα, ανακατέψτε και συνεχίστε το μαγείρεμα για 2 λεπτά ακόμα.

Αποσύρετε το τηγάνι από τη φωτιά, προσθέστε τη μαργαρίνη και το ψιλοκομμένο μαϊντανό και ανακατέψτε μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Πηγή: yiannislucacos.gr