

Κρασάτα μύδια με πράσο και καρότο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 2000 γρ. Μύδια
- 1 κρεμμύδι ξερό
- 1 καρότο
- 1 πράσο
- 170 ml. ελαιόλαδο
- 335 ml λευκό κρασί
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 60'
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Για καλύτερο αποτέλεσμα επιλέγουμε φρέσκα μύδια.

Καθαρίζουμε καλά τα μύδια εξωτερικά τρίβοντας τα με ένα συρματάκι κουζίνας ή μια σκληρή βούρτσα, αφαιρούμε το χνούδι και στη συνέχεια τα πλένουμε καλά.

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και ρίχνουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, το καρότο και το πράσο να σοταριστούν για 4-5 λεπτά. Προσθέτουμε τα μύδια, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σβήνουμε με κρασί. Τα σκεπάζουμε και αφήνουμε να σιγοβράσουν μέχρι να ανοίξουν όλα τα μύδια. Αν κάποια μύδια δεν ανοίξουν τα αφαιρούμε από την κατσαρόλα και τα πετάμε γιατί ενδέχεται να είναι χαλασμένα.Â

Το κρασάτα μύδια μας είναι έτοιμα για σερβίρισμα.

Πηγή: cookbox.com.cy