

Μύδια κοκκινιστά με πιλάφι

/ Γενικά



Υλικά

800γρ. μύδια

1 μεγάλο κρεμμύδι ξερό

1 πιπεριά Φλωρίνης

3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

½ φλιτζάνι κόκκινο κρασί

2 φλιτζάνι χυμό ντομάτας

1 κουταλιά της σούπας ντοματοπελτέ

Αλάτι, πιπέρι

1 κουταλιά της σούπας τζίντζερ ψιλοκομμένο ή τριμμένο

Εκτέλεση

Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το ρίχνουμε σε μια ρηχή κατσαρόλα μαζί με το ελαιόλαδο για να τσιγαριστεί ελαφρά. Ρίχνουμε και την πιπεριά κομμένη σε ροδέλες και ανακατεύουμε για 1-2 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα μύδια καλά πλυμένα και ανακατεύουμε για 4-5 λεπτά. Αν βρούμε κάποιο μύδι που δεν έχει ανοίξει το πετάμε. Μόλις λιγοστέψουν τα υγρά, σβήνουμε με το κρασί και όταν εξατμιστεί το αλκοόλ ρίχνουμε το χυμό ντομάτας και τον ντοματοπελτέ. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και τζίντζερ και σιγοβράζουμε για περίπου 30 λεπτά.

Πηγή: neadiatrofis.gr