

# Mexilhão com queijo e pão ralado

4

– 5.00

30min



## Ingredientes

120gr Pão ralado
60gr queijo ralado
15gr salsa fresca
4 dentes de alho
1kg mexilhão
60ml azeite
1 colher de café piri-piri
1 limão

## Acessórios

Picador



## Preparação

20min

8min

1ª	<p>Coloque os alhos, a salsa e o pão ralado na taça com o acessório picador e programe velocidade 10 durante 20 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(120gr Pão ralado + 15gr salsa fresca + 4 dentes de alho + acessório picador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 10, Tempo: 20 segundos)</b></li></ul>
2ª	<p>Adicione o Piripiri e o queijo ralado com o acessório picador e programe velocidade 10 durante 5 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(60gr de queijo ralado + 1 colher café Piripiri + acessório picado)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 10, Tempo: 5 segundos)</b></li></ul>
3ª	<p>Lave os mexilhões, abra-os e separe a casca que não fica com conteúdo.</p>
4ª	<p>Numa sertã coloque metade do azeite (30ml) e deixe aquecer, disponha o preparado uniformemente pela sertã, coloque os mexilhões virados para baixo em cima do preparado e regue com o restante azeite.</p> <p>Deixe cozinhar durante 7 minutos em lume brando com um testo.</p>
5ª	<p>Vire para um prato para que o preparado fique em cima dos mexilhões e regue com sumo limão.</p>