

ФАРШИРОВАННЫЕ МИДИИ В ГУСТОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

- Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 700 г
- Лимонная цедра по вкусу
- Мидии 1 кг
- Мортаделла 100 г
- Пармиджано Реджано 100 г
- Пряные травы по вкусу
- Тимьян по вкусу
- Хлеб 4 ломтика
- Яйцо 1 шт.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Хорошо очистите мидии и бланшируйте их на сковороде с небольшим количеством оливкового масла.
2. Отложите 5 мидий на человека, а остальные извлеките из раковин.
3. Сделайте начинку из очищенных мидий. Для этого добавьте жидкость к хлебу, которая осталась после их приготовления, а также мортаделлу (возможно заменить на вареную колбасу), пармезан (возможно заменить на российский сыр), яйцо, тимьян, соль и перец по вкусу.
4. Наполните морепродукт начинкой и готовьте на сильном огне в течение 5 минут, добавив **Протертые Томаты Romi**.
5. Накройте сковороду крышкой и тушите мидии до готовности.
6. Добавьте лимонную цедру и пряные травы.