

## Мидии в томатном соусе



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Легкий

### Ингредиенты

#### • Ингредиенты

- Протертые томаты по-домашнему 700g 500 г
- Белое вино 1 стакан
- Луковица 2 шт.
- Мидии (в ракушках, можно замороженных) 1 кг
- Петрушка 1 средний пучок
- Сливочное маслп 2 ст. ложки
- Соль и черный перец По вкусу
- Чеснок 3-4 зубчика

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Мидии хорошенечко моем щеткой под проточной водой.
2. В сливочном масле в кастрюле обжариваем мелко нарезанный лук пока он не станет прозрачным.
3. Добавляем томаты, белое вино и петрушку.
4. Соус солим и перчим по вкусу и тушим 3-4 минуты.
5. Выкладываем в соус мидии, перемешиваем и накрываем крышкой.
6. Тушим пока все ракушки не раскроются.
7. Перед подачей посыпаем нарубленной петрушкой.