



МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Повторюсь, самые вкусные мидии – это сорванные своими руками с волнореза и пожаренные на ржавом листе железа во дворе в 10 лет. Ну, в крайнем случае, купленные на переправе и пожаренные на старой сковородке на дачном мангале, с несколькими зубчиками чеснока и бокалом холодного белого...

Но зимой можно и так...

Раньше, когда на привозе можно было купить чищенные замороженные мидии по 60 гривен за кило, я частенько пополняла запасы в морозилке. И по средам, когда у Кости вечерняя тренировка (он не любитель мидий), я устраивала себе «мидийный» ужин!

До фото-рецепта дело не доходило никогда, так как эти красотки в готовом виде столь же вкусны, сколь нефотогеничны.

А сегодня нашло вдохновение (блаженный смайлик) и я попыталась найти им место тут в блоге...

Понадобится:

мидии очищенные замороженные - 500 граммов
петрушка - 1 пучок (можно взять пополам петрушку и кинзу)
томатный сок или томатный соус для пасты - 350 миллилитров

(можно взять рубленые томаты в собственном соку, а вот томатная паста не очень подойдет)

чеснок - 4-5 зубчиков

каперсы - 1 столовая ложка

лимон - 1/2

соль и перец по вкусу

Приготовление:

Мидии залей кипятком, слей воду и обсуши.

Лук нарежь кубиками, зелень поруби, очисти чеснок.

На сковороде на подсолнечном масле обжарь лук до золотистого цвета, добавь мидии и пару минут обжаривай их с луком.

Влей томат, перемешай, добавь зелень и чеснок и доведи до кипения.

Посоли, хорошо перемешай и можно кушать.