

PIECZONE MULE

2 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

1 kg / świeżych muli
1 sztuka / szalotki
2 ząbki czosnku
1 papryczka chilli
2 łyżki / oliwy z oliwek
Sok z ½ cytryny
100 ml / białego wytrawnego wina
10 g / zimnego masła
FARSZ:
½ ususzonej bagietki
4 łyżki / startego parmezanu
200 ml / passaty pomidorowej
1 pęczek / natki pietruszki
Skórka z jednej cytryny

SPOSÓB PRZYZRĄDZANIA

Mule dokładnie oczyszczamy za pomocą szczoteczki. Odrzucamy otwarte mule – są nieświeże.

Szalotkę obieramy i drobno siekamy. Papryczkę chilli myjemy i siekamy. Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę.

W szerokim garnku rozpuszczamy odrobinę oliwy z oliwek. Na rozgrzaną oliwę wrzucamy posiekaną szalotkę i chilli. Po ok. 1 minucie dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Po kolejnej minucie wlewamy białe wytrawne wino

LISTA ZAKUPÓW

1 kg świeżych muli
Szalotka
Czosnek
Papryczka chilli
Cytryna
Białe wytrawne wino
Czerstwa bagietka
Parmezan
Passata pomidorowa
Natka pietruszki
Masło

oraz sok z 1/2 cytryny. Gotujemy całość ok. 5 min, tak aby wino lekko odparowało a następnie dodajemy 10 g zimnego masła.

Gdy wino odparuje, a masło się rozpuści dodajemy odsączone mule i przykrywamy garnek. Mule pod przykryciem gotujemy 3 minuty, tak aby wszystkie się otworzyły.

W czasie, gdy przygotowują się mule robimy farsz. W blenderze ucieramy czerstwą bagietkę, a następnie przesypujemy ją do miski. Ścieramy skórkę z cytryny, a natkę pietruszki myjemy i drobno siekamy. Do startej bagietki dodajemy 4 łyżki świeżo startego parmezanu, 200 ml passaty pomidorowej, startą skórkę z cytryny i posiekaną natkę pietruszki. Dokładnie mieszamy.

Gdy mule się otworzą, wyjmujemy je z garnka. Jeżeli jakaś muszla się nie otworzyła – odrzucamy ją. Sos, który powstał w garnku dodajemy do farszu. Ale nie cały, tylko tyle aby farsz się połączył – ok. 6 łyżek. Z każdego mufa odrywamy pustą połówkę muszli. Na drugą połówkę, tą z mięsem mufy nakładamy farsz, tak aby wypełnić muszle. Tak przygotowane mule układamy na blaszce do pieczenia. Gdy wszystkie mule będą nafaszerowane wstawiamy je do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 10 minut – górna grzałka.

Mule podajemy, gdy są ciepłe.