

MULE W SZPARAGACH

2 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

½ kg / świeżych muli
200 g / makaronu spaghetti
500 g / świeżych szparagów
1 sztuka / szalotki
2 ząbki czosnku
100 ml / białego wytrawnego wina
1 łyżeczka / soku z cytryny
25 g / zimnego masła
1 łyżeczka / masła klarowanego
Pieprz

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Świeże mule dokładnie myjemy. Odrzucamy martwe – te które są otwarte lub połamane. Małże oczyszczamy za pomocą szczoteczki, ale delikatnie tak, aby nie połamać muszli.

Szalotkę obieramy i kroimy w półtalarki. Ząbki czosnku obieramy i przeciskamy przez praszkę. Szparagi myjemy, odłamujemy twarde końcówki a pozostałą część szparagów kroimy w talarki, pozostawiając główki w całości.

W szerokim garnku rozgrzewamy łyżeczkę masła klarowanego. Na rozgrzane masło wrzucamy pokrojoną szalotkę, a po chwili czosnek. Gdy tylko czosnek zacznie pachnieć dorzucamy pokrojone szparagi, ale bez główek. Całość smażymy ok. 2 minut. Po tym czasie dodajemy białe wytrawne wino. Gdy wino zmniejszy swoją objętość o połowę, dodajemy jeszcze łyżeczkę soku z cytryny i pieprz. Następnie dokładamy zimne masło, dzięki temu sos będzie kremowy, aksamitny.

LISTA ZAKUPÓW

½ kg świeżych muli
Makaron spaghetti
500 g świeżych szparagów
Szalotka
Czosnek
Białe wytrawne wino
Cytryna
Masło

Gdy masło się rozpuści w sosie dokładamy wcześniej umyte mule oraz główki szparagów. Garnek przykrywamy pokrywką i gotujemy na dość dużym ogniu max. 5 minut – tak aby wszystkie mule się otworzyły. Od czasu do czasu potrząsamy garnkiem, aby zamieszać mule.

Gdy wszystkie mule się otworzą, zdejmujemy garnek z ognia i dokładamy wcześniej ugotowany makaron spaghetti. Teraz już tylko pozostaje wyłożyć danie na talerze.

Danie podajemy od razu po przygotowaniu.