

LINGUINI COM AÇAFRÃO E MEXILHÕES

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

250 g de linguini

1 kg de mexilhões

200 g de alho francês

8 filamentos de açafrão

Manteiga q.b.

Sal q.b.

Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Limpe e escove bem o mexilhão.

Num tacho largo, aqueça um dedo de água, junte o mexilhão, aumente um pouco o lume e tape. De vez em quando, abane ligeiramente o tacho. Quando os mexilhões estiverem quase todos abertos, baixe o lume e deixe que acabem de abrir. Reserve alguns mexilhões com casca para finalizar, descasque os restantes e reserve o caldo de abrir os mexilhões.

Corte o alho francês em juliana. Num tacho coloque um pouco de manteiga, junte o alho francês, envolva bem, tape e deixe estufar. Retire um pouco do caldo de abrir os mexilhões, passe por um passador de rede bem fina, junte ao alho francês e tape. Espere alguns minutos, acrescente o açafrão ao estufado e tape novamente.

Coza a massa em água a ferver temperada com um pouco de sal. Mexa de vez em quando com um garfo. Escorra a massa e mantenha quente.

Triture o estufado de alho francês com o açafrão e junte à massa. Acrescente os mexilhões descascados e finalize com os mexilhões com casca. Envolva bem e sirva de imediato.

