

TAGLIOLINI NERO COM MEXILHÕES



Revista
Out. | Nov. 10

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca

PARA 4 PESSOAS

INGREDIENTES

1 embalagem de tagliolini nero Giovanni Rana (250 g) • 1 cebola branca • 1 kg de mexilhão fresco (Peixaria Apolónia) • 100 ml de azeite 0,4º • 1 raminho de salsa • 1 raminho de tomilho • 100 ml de vinho branco seco • 2 dentes de alho • 30 g de manteiga • 30 g de farinha • 600 ml de natas • 1 colher de café de Gengibre & Citrinos (Margão) • Sal e pimenta a gosto

PREPARAÇÃO

Abra os mexilhões num tacho com um fio de azeite, 1 raminho de salsa e 2 dentes de alho • Tape assim que aqueça e pare a fervura logo que os mexilhões comecem a abrir • Esta operação visa aproveitar todo o líquido dos mexilhões, aprox. 600-800 ml • Se prolongar a cozedura, os miolos de mexilhão endurecem e perdem toda a sua humidade • Coza a massa em água abundante, com um fio de óleo e sal, durante 3 a 4 minutos • Escorra e passe rapidamente por água fria para quebrar a cozedura, mas mantendo-a quente • Aqueça a manteiga num tachinho e incorpore a farinha, mexendo bem • Adicione o caldo coado dos mexilhões e coza durante 10 minutos • O molho deve ficar com a espessura de natas frescas, mais ou menos 600 ml • Refogue a cebola picada em azeite, adicione as especiarias Gengibre & Citrinos, e refresque com o vinho branco, deixando reduzir • Adicione as natas e o molho, envolva a massa e os mexilhões no final, permitindo apenas que aqueçam no molho • Salpique com salsa picada e sirva