

Μύδια αχνιστά με φινόκιο και πιπεριά τσίλι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- Για το πιάτο
 - 1,2 κιλά μύδια φρέσκα με κέλυφος
 - 20 γρ. ελαιόλαδο
 - 100 γρ. κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
 - 40 γρ. κρεμμύδι φρέσκο, ψιλοκομμένο
 - 40 γρ. λευκό κρασί
 - 60 γρ. πράσο, κομμένο σε ροδέλες
 - 60 γρ. φινόκιο, κομμένο σε λεπτές φέτες
 - 120 γρ. ντομάτα κονκασέ
 - 10 γρ. χυμό λεμόνι
 - 8 γρ. ξύσμα λεμόνι
 - 5 γρ. πιπεριές τσίλι, κομμένες σε λεπτές φέτες
 - 10 γρ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
 - 10 γρ. βασιλικό, ψιλοκομμένο
 - 10 γρ. τσάιβς, ψιλοκομμένο

◦ αλάτι
ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ
30 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το πιάτο Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, ρίχνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα μύδια μαζί με τα δύο είδη κρεμμυδιού, το πράσο και το φινόκιο. Προσθέτουμε το κρασί και σκεπάζουμε με καπάκι την κατσαρόλα έως ότου ανοίξουν τα μύδια. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 5 λεπτά ακόμα.

Πηγή: yiannislucacos.gr