

Małże w białym winie z chorizo

Składnikina 4 osoby/przygotowanie ok. 30 min.

ok.1 kg świeżych małży,
200 g kielbasy chorizo,
20 pomidorów koktajlowych cherry,
250 ml białego wytrawnego wina,
garść natki pietruszki,
1 duża gałka masła,
100 ml oliwy z oliwek.

1. W dużej patelni lub garnku z pokrywą rozgrzej oliwę z oliwek na umiarkowanym ogniu. Dodaj pokrojone w kostkę chorizo i smaż, aż tłuszcz się z kielbasy wytopi.
2. Dodaj oczyszczone małże, chwilę później pomidory przekrojone na pół i białe wino, przykryj pokrywką i zredukuj nieco ogień. Gotuj przez 2-3 minuty, aż małże się otworzą.
4. Dodaj posiekaną pietruszkę i masło, gotuj na wolnym ogniu, potrząsając garnkiem od czasu do czasu.
5. Kiedy masło stopnieje, a wszystkie małże się otworzą, wyłóż na głębokie talerze z sosem. Podawaj natychmiast z bagietką.

Smacznego!

Leszek Wodnicki, Kulinarne Atelier