

MEJILLONES A LA MARINERA

INGREDIENTES (4 PORCIONES):

- 8 cucharadas de **Aceite Copisi Scelto**
- 2 kg de mejillones
- 3 cebollas en juliana
- 3 dientes de ajo picados
- 1 hoja de laurel
- 1 vaso de vino blanco
- Perejil picado
- 1 Kg de papas
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Lavar bien los mejillones, raspando enérgicamente las valvas o caparazón para quitarles todas las impurezas. En una cacerola, colocar el **Aceite Copisi Scelto**, añadir las cebollas, el ajo y rehogarlos a fuego suave. Rociar con el vino y añadir el laurel cortado al medio. Una vez que los vegetales se hayan dorado, colocar los mejillones y continuar la cocción por espacio de 8 a 10 minutos más, hasta que estén completamente abiertos. Es recomendable remover los mejillones un par de veces. Antes de servir, si se desea, espesar el líquido de cocción, añadiendo 2 a 3 cucharaditas de fécula de maíz previamente mezclada en un poco de agua fría. Dejar espesar. Por último, espolvorear con perejil picado y servirlos con su propia salsa. Rectificar la sazón. Acompañar con papas naturales aderezadas con sal, pimienta y **Aceite Copisi**.



COPISI
Scelto