

42.- Musclos gratinats

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/musclos%20gratinats.html>

A Bèlgica els musclos són un plat típic i els cuinen de moltes maneres. La recepta que més m'agrada és la dels musclos gratinats. Porten una salsa que inicialment la feien servir solament pels cargols (sauce aux escargots). La recepta la vaig aprendre a fer quan estàvem allà. Ara feia temps que no els preparava però els he fet recentment i penso que val la pena publicar la recepta.

Ingredients per a sis persones

2 Kg de musclos grans

200 g de mantega

Una ceba gran

2 grans d'all

4 cullerades de sopa de pa ratllat

6 branquetes de julivert

50 g de cibulet

200 g de formatge emmental ratllat

Una mica de pebre negre

Elaboració

Netejar els musclos i posar-los en una cassola amb un rajolinet d'aigua. Tapar la cassola i coure els musclos amb el foc alt fins que s'obrin tots. Deixar-los refredar, separar una de les closques i posar-los en una plata.

Picar la ceba i fregir-la a foc lent fins que comenci a canviar de color. També podeu fer servir dues racions de ceba caramel·litzada (veure la recepta del sofregit de ceba en aquest blog). Fondre la mantega a foc lent en una paella i afegir-hi el cibulet ben picadet, els dos grans d'all trinxats i el julivert. Afegir-hi un rajolí d'aigua i deixar-ho coure durant 5 min. Afegir-hi la ceba, caramel·litzada, el pebre i la farigola i coure-ho 5 min més. Finalment afegir-hi el pa ratllat i barrejar-ho molt bé.

Posar una cullerada de cafè a cada musclo i anar-los posant en una plata pel forn. Afegir-hi formatge ratllat. Gratar-los amb el forn el més alt possible per tal de que es gratinin ràpid i no s'assequin gaire. Servir-los immediatament.