

Δραστηριότητα 15^η

Γραμματοσειρά	Tahoma
Μέγεθος Γραμμάτων τίτλου	16
Έντονα	Δεύτεροι τίτλοι

Γεμιστά μύδια**Υλικά**

- 40 μεγάλα μύδια
- μισό ποτήρι λευκό ξηρό κρασί
- μερικά κλωνάρια μαϊντανό
- 1 σκελίδα σκόρδο

Για τη γέμιση,

- 1 κρόκος αυγού
- 1 κουταλιά της σούπας παρμεζάνα
- 1 κουταλιά σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό
- λίγη φρυγανιά τριμμένη
- αλάτι, πιπέρι

Για τη σάλτσα

- 1 μικρό καρότο
- 1 κλωνάρι σέλινο
- 1 κρεμμυδάκι
- 3 ντοματάκια αποφλοιωμένα, ψιλοκομμένα
- 1/2 ποτήρι λευκό ξηρό κρασί
- 1 /2 κουταλιά ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- αλατοπίπερο

Παρασκευή

Βουρτσίζετε και πλένετε με προσοχή τα μύδια, αφαιρείτε τα «γένια» τους, τα βάζετε σε ένα βαθύ σκεύος με λίγο κρασί, με τα φιλαράκια του μαϊντανού και το σκόρδο ψιλοκομμένο. Τα σκεπάζετε και τα ψήνετε μέχρις ότου ανοίξουν τα κελύφη.

Βγάζετε με προσοχή τη σάρκα από τα κελύφη και τη συγκεντρώνετε σε ένα μπολ. Κρατάτε τα μισά κελύφη και περνάτε από το σουρωτήρι το ζουμί που έχει μείνει στο σκεύος για να το χρησιμοποιήσετε αργότερα.

Ψιλοκόβετε τις σάρκες δέκα μικρών μυδιών, τα βάζετε σε ένα μπολ, προσθέτοντας τα υλικά της γέμισης. Στο τέλος προσθέτετε και φρυγανιά, τόσο ώστε το μείγμα να είναι ομοιόμορφο και μαλακό.

Παίρνετε την ψίχα κάθε καθαρισμένου μυδιού, την ανοίγετε και τη γεμίζετε με λίγη ποσότητα από το μείγμα και ύστερα την ξανακλείνετε προσεκτικά.

Ψιλοκόβετε το σέλινο, το καρότο και το κρεμμύδι, τα βάζετε σε ένα τηγάνι με μια κουταλιά λάδι και τη σκελίδα σκόρδου περασμένη σε μια οδοντογλυφίδα. Τους ρίχνετε λίγο από το ζωμό που έχετε φυλάξει και τα βράζετε για λίγα λεπτά. Περιχύνετε στη συνέχεια με το λευκό κρασί και μόλις αυτό εξατμιστεί προσθέτετε τα αποφλοιωμένα ντοματάκια και τα αφήνετε να βράσουν για 5' περίπου.

Στο σημείο αυτό προσθέτετε τα γεμισμένα μύδια και τα απλώνετε στο τηγάνι σε μια μόνο στρώση. Συνεχίζετε το βράσιμο για 7-8, χωρίς να ανακατεύετε. Τα κουνάτε μόνο ελαφρά με μια ξύλινη κουτάλα για να βεβαιωθείτε πως δεν έχει κολλήσει η σάλτσα. Προσθέτετε αν χρειάζεται και άλλο ζωμό ζεστό. Τα βγάζετε από τη φωτιά, τα αρωματίζετε με το μισό μαϊντανό και αφαιρείτε το σκόρδο με την οδοντογλυφίδα. Ρίχνετε τον υπόλοιπο μαϊντανό και το υπόλοιπο λάδι και τα σερβίρετε είτε ζεστά είτε κρύα.