

расчёт на одну порцию

МИДИИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY F76 — 150 г
- Мидии Гигант (в раковине) — 125 г
- Сливки 20% — 25 г
- Дорблю — 8 г
- Белое вино — 7 г
- Растительное масло — 6 г
- Свежая петрушка — 4 г
- Соль — 3 г
- Перец — 2 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофель фри любым удобным способом.
2. В глубокой сковороде хорошо разогреваем растительное масло. Выкладываем мидии (в раковине) и обжариваем на сильном огне в течение 40 секунд. Добавляем немного белого вина, перемешиваем и даём вину слегка выпариться.
3. В сковороду с мидиями тонкой струйкой вливаем сливки и доводим до лёгкого кипения. Убавляем огонь, постепенно добавляем нарезанный сыр дорблю, постоянно помешиваем, пока соус не обретёт густую и кремовую текстуру. Приправляем солью и чёрным перцем.
4. Снимаем с огня, украшаем веточками свежей петрушки и подаём готовые мидии в небольших кастрюлях. Горячий картофель фри подаём на отдельной доске или в плоской тарелке.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!