



# Midii în stil provensal

Dificultate ușoară

Timp de preparare 5 min

Timp total 35 min

Dimensiune de servire 4 porții

## Ingrediente

- 2 căței de usturoi
- 100 g ceapă, tăiată jumătăți
- 100 g ardei gras roșu, tăiat bucăți
- 100 g ardei gras, verde, tăiat bucăți
- 50 g ulei de măsline
- 400 g roșii cuburi, din conservă, scurse
- 1 lingură ierburi de Provence, uscate
- 1 - 2 prize sare, sau după gust
- 1 - 2 prize piper măcinat, sau după gust
- 1 priză piper cayenne, măcinat
- 1000 g midii proaspete, curățate
- 10 frunze de busuioc proaspăt

## Pregătire

1. Puneți în bol usturoiul, ceapa, ardeiul gras roșu și verde și mărunțiți 5 sec./viteza 5. Curățați pereții bolului cu spatula.
2. Adăugați uleiul de măsline, roșiile scurse, ierburile de Provence, sarea, piperul, piperul cayenne și gătiți 17 min./100°C/viteza 2.
3. Distribuți midiile în Varoma, poziționați Varoma și gătiți în aburi 10 min./Varoma/viteza 1. Transferați midiile într-un vas pentru servit. Turnați deasupra sosul de roșii, presărați frunzele de busuioc tocate fin și serviți imediat.