21 Απριλίου 2018

Μύδια σαγανάκι

Συστατικά

250 γρ. μύδια ψίχα
3 κ.σ. ελαιόλαδο
1 κρεμμύδι ξερό
αλάτι

πιπέρι
2 ντομάτες
2 σκ. σκόρδο
1 κ.γ. κρυσταλλική ζάχαρη
½ κ.γ. ξερή ρίγανη
θυμάρι
½ πιπεριά τσίλι
2 κ.σ. κέτσαπ
150 γρ. τυρί φέτα
Για το σερβίρισμα

ψωμί
3 κ.σ. ελαιόλαδο
ξερή ρίγανη
αλάτι
1 κ.σ. μαϊντανό

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στο γκριλ.
Βάζουμε ένα τηγάνι στη φωτιά να κάψει. Προσθέτουμε ελαιόλαδο, κρεμμύδι ψιλοκομμένο και το αφήνουμε να καραμελώσει. Όταν είναι έτοιμο προσθέτουμε, πιπέρι, αλάτι, σκόρδο κομμένο σε λεπτές φέτες, κρυσταλλική ζάχαρη, ξερή ρίγανη, θυμάρι ψιλοκομμένο και ανακατεύουμε.
Προσθέτουμε πιπεριά τσίλι ψιλοκομμένη, χαμηλώνουμε τη φωτιά και ρίχνουμε ντομάτα τριμμένη στον τρίφτη.
Ψήνουμε για να πάρει βράση η σάλτσα και να εξατμιστεί η περισσότερη υγρασία.
Προσθέτουμε κέτσαπ, ρίχνουμε τα καθαρισμένα μύδια και ανακατεύουμε.
Μεταφέρουμε σε ένα πυρίμαχο μπολ. Καλύπτουμε τα μύδια με τυρί φέτα σε κομμάτια, ρίχνουμε ελαιόλαδο, πιπέρι και θυμάρι. Ψήνουμε για 2-3 λεπτά.
Για το σερβίρισμα

Βάζουμε μία γκριλιέρα στη φωτιά να κάψει.
Στο ψωμί ρίχνουμε ελαιόλαδο, ξερή ρίγανη και αλάτι. Μεταφέρουμε το ψωμί στη γκριλιέρα με τη λαδωμένη πλευρά προς τα κάτω.
Πιέζουμε με τα χέρια μας και ψήνουμε για να πάρει χρώμα. Αφαιρούμε τα μύδια από τον φούρνο, προσθέτουμε μαϊντανό ψιλοκομμένο και σερβίρουμε.

Πηγή: akispetretzikis.com