

REMENAT AMB MUSCLOS

Grup Filomena



Dificultat: fàcil **Temps total:** 15 min. **Racions:** 4

Ingredients

- 8 ous
- 2 porros
- 8 llesques de pa de pagès torrades
- Oli, sal i pebre

Preparació

Piquem la part blanca del porro, la coem a foc lent, amb un raig d'oli, procurant que no prengui color. En pocs minuts estaran cuits.

Posem els musclos en una cassola, amb un raig de vi blanc, tapem i esperem uns tres minuts, que s'obrin, a foc fort. Els traiem de la closca i els afegim als porros.

Trenquem els ous sobre la paella, afegim la sal i el pebre i remenem amb una cullera de fusta fins que sigui gairebé cuit. És important que no quedi totalment quallat.

Servim immediatament acompanyat de les llesques de pa de pagès torrades.



BON PROFIT !!!