



## Musclos gratinats amb verdures

Receptari de primavera. Diputació de Barcelona

### Ingredients per a quatre persones

- 1 kg de musclos
- 500 g de tomàquets
- 1 pebrot verd
- 1 manat de cebes tendres
- 1 porro
- 2 grans d'all
- 6 brots de julivert
- 5 cullerades soperes de pa ratllat
- 4 cullerades soperes d'oli d'oliva
- ½ cullerada soperes de pebre vermell dolç
- Sal i pebre



### Elaboració

1. Es netegen els musclos.
2. Es posen els musclos en una olla tapada fins que s'obren, sense necessitat d'afegir-hi aigua.
3. Es seleccionen les closques amb musclo i es disposen en una safata plana que pugui anar al forn.
4. Es netegen els tomàquets i es tallen a daus molt petits.
5. Es neteja el pebrot i es talla a quadrats petits eliminant-ne les llavors.
6. Es pelen les cebes tendres, es netegen, i es tallen a rodanxes molt fines.
7. Es pela el porro, eliminant-ne la part més verda, es neteja i es talla petit.
8. Es talla i es pica l'all amb el julivert.
9. Es barregen totes les hortalisses amb el pebre, la sal, el pebre dolç i l'oli.
10. S'omplen els musclos amb aquesta preparació, amb abundància.
11. S'espolsen amb el pa ratllat.
12. Es posa la safata al forn, escalfat prèviament a 200° C, durant uns 20 minuts, procurant que les hortalisses quedin mig cuites.