



1

Мидии промойте, очистите раковину.



2

Лук нарежьте мелким кубиком, томаты - соломкой, вешенки порвите на волокна, сыр грана падано натрите на мелкую терку, чеснок (оставьте 1 зубчик) и зелень мелко порубите.



3

В сотейнике с ложкой растительного масла обжаривайте чеснок и лук 1 минуту до золотистого цвета, добавьте вешенки и обжаривайте 1 минуту, помешивая. Если у вас есть дома белое вино, добавьте 50 г вина. Выпаривайте на слабом огне 1-2 минуты, добавьте 1/2 стакана воды, мидии, вяленые томаты. Протушите на слабом огне 7 минут.



4

Багет нарежьте на куски среднего размера. Обжаривайте на сухой сковороде по 1,5 минуты с каждой стороны до румяной корочки, натрите зубчиком чеснока.



5

В мидии добавьте сливки и сыр дор блю, перемешайте, протушите 3 минуты на слабом огне. Добавьте рубленую зелень, посолите по вкусу.



6

Подавайте мидии, посыпав тертым сыром грана падано, с чесночными гренками.