

SALADA DE BÚZIOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1300g de búzios cozidos
1 cebola pequena picada
4 dentes de alho picados
125g de pickles picados
400g de tomates não muito maduros cortados em cubos
125 ml de azeite
Limão q.b.
Salsa picada q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 8.50 € | Custo por pessoa: 1.42 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/salada-buzios-27722/>

PREPARAÇÃO

1. Com a ajuda de um garfo retira a carne de dentro da casca.
Rejeite a parte escura.
Corte os búzios ao meio na vertical e rejeite as partes moles.
Lave os búzios em água fria.
Corte os búzios em pedacinhos.
2. Numa tigela, misture os búzios, os alhos, a cebola, os pickles, a salsa picada e o azeite.
Tempere com um pouco de sal, pimenta e sumo de limão.
Por fim, adicione o tomate e mexa.
3. Guarde no frigorífico durante 1 hora para ganhar gosto.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!