

MEXILHÕES DE VINAGRETE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 20 MINUTOS + 3 HORAS

1 kg de mexilhão meia-concha
1 cebola picada
4 dentes de alho picados
1 pimento laranja cortado em cubinhos
2 tomates maduros cortados em cubinhos
1/4 de pimento verde cortado em cubinhos
Salsa picada q.b.
150 ml de azeite
80 ml de vinagre de espumante
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água, tempere com sal.

Quando estiver a ferver, junte os mexilhões meia-concha.

Logo que comece a ferver, retire-os com uma escumadeira para uma travessa e espalhe-os bem.

2. Numa tigela, junta a cebola picada, os alhos picados, o pimento laranja, o tomate, o pimento verde e a salsa picada.

Tempere com sal e pimenta.

Junte o azeite e o vinagre. Misture tudo muito bem.

3. Espalhe bem o picado sobre os mexilhões.

Leve ao frigorífico durante 3 horas para ficar bem fresco e saboroso.

Custo: 9.50 € ; Custo por pessoa: 2.37 €

<http://www.saborintenso.com/f21/mexilhoes-vinagrete-5742/>

www.saborintenso.com