

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