



Salada de mexilhões



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

0,5dl de Azeite Gallo
Virgem Extra Clássico

0,5dl de Vinagre Sidra
Original

- 250g Miolo de mexilhão congelado
- 30g Cebola
- 30g Tomate xuxa
- 10g Alho
- 150g Mistura de alfaces
- Q.b. Salsa

Modo de preparação

1

Ferver os mexilhões e arrefecer de imediato.

2

Numa taça, colocar a cebola, o alho picado e o tomate em cubos. Misturar com os mexilhões.

3

Temperar com o Azeite Virgem Extra Clássico, Vinagre Sidra Original e a salsa picada.

4

Servir por cima da mistura de alfaces, aproveitando todo o tempero.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



Sidra Original
Vinagre de Sidra

Veja também

Burrito bowl com batata doce

 Saladas  Médio  Fácil

Salada niçoise com alcachofras

 Saladas  Rápido  Fácil

Salada de grão com bacalhau

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de camarão e abacate

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de inverno



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide