Salade de moules au citron

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Médio	Fácil	Intermédiaire	Entre amis	4 pessoas

Ingredientes

- 1dl d'huile d'olive Gallo Classique
- 250g de moules surgelées, sans les coquilles
- 30g d'oignons
- 30g de tomates allongées
- 10g d'ail
- 150g d'un mélange de salade
- Du persil à votre convenance

Modo de preparação

1. Faire bouillir les moules et les refroidir immédiatement.
2. Placer les oignons hâchés et l'ail dans un bol, ajouter les tomates coupées en dés, puis mélanger avec les moules.
3. Assaisonner avec l'huile d'olive, le vinaigre au citron Gallo et le persil hâché.
4. Servir sur les feuilles de salade. Utiliser toute la sauce.

Produtos utilizados

Classique

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide