



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

Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata

 Saladas  Médio  Fácil

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide