



Molho de Cebolada para Mexilhão



Ingredientes

- 1 emb. de Mexilhão Inteiro Cozido ao Vapor Refr. Pescanova
- 3 cebolas
- 2 dentes de alho
- Azeite q.b.
- 2 tomates grandes maduros
- Sal e pimenta preta q.b.
- Salsa q.b. (facultativo)

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Corte as cebolas às rodelas, pique os dentes de alho e amoleça em azeite abundante. Junte o tomate (sem pele nem sementes) picado finamente, tempere de sal e pimenta preta moída na hora e deixe cozinhar, em lume brando, por 15 min. aprox.
2. Adicione salsa picada grosseiramente, mexa, tape o tacho e deixe cozinhar por 2 min. para envolver os sabores.
3. Sirva quente com os mexilhões.

Produtos Associados



**Mexilhão Inteiro
Cozido ao Vapor
Refrigerado**

Embalagem: **800 g**