



Molho Vinagrete para Mexilhão



Ingredientes

- 1 emb. de Mexilhão Inteiro Cozido ao Vapor Refr. Pescanova
- 1 pimento verde
- 1 pimento encarnado
- 1 tomate médio
- 2 cebolas médias
- 1 raminho de salsa
- Sal q.b.
- Vinagre e azeite q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Retire os veios e as sementes aos pimentos e corte em cubinhos pequenos. Corte também o tomate em cubinhos com a mesma dimensão. Pique as cebolas finamente. Pique a salsa.
2. Junte o preparado numa tigela com os mexilhões, tempere a gosto de vinagre, azeite e sal e sirva à temperatura ambiente ou fresco.

Produtos Associados



**Mexilhão Cozido
Meia Concha
Refrigerado**

Embalagem: **500 g**



**Mexilhão Inteiro
Cozido ao Vapor
Refrigerado**

Embalagem: **800 g**