

MEXILHÕES AO VINAGRETE COM ESPAGUETE

INGREDIENTES

250 g de mexilhões (1 cartela do congelado)

Sumo de 1 limão

1 tomate picado sem sementes

1/2 cebola picada

1 dente de alho amassado

1/2 xícara de cebolinha e salsa picadas

100 g de espaguete (usei o espaguete com espinafre)

1/2 xícara de abobrinha picada miúda

4 colheres (sopa) de azeite de oliva

Sal a gosto

Pimenta a gosto

Páprica (doce ou picante) a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os mexilhões na água fervente e deixe por 5 minutos.

Escorra e reserve a água de cozimento.

Coloque os mexilhões na água com gelo, escorra bem e coloque no recipiente final.

Em seguida, adicione o sumo de limão, sal, pimenta, páprica, cebolinha, alho amassado e salsa.

Coloque a água de cozimento quente na vasilha com a cebola e a abobrinha por 1 minuto.

Após isso, escorra a cebola e a abobrinha e use a água restante para cozinhar o espaguete.

Passe água fria na cebola e abobrinha e coloque no recipiente com os mexilhões.

Após cozinhar o espaguete, escorra e coloque na água com gelo por 1 minuto.

Para finalizar, junte ao restante dos ingredientes e misture.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16948-mexilhoes-ao-vinagrete-com-espaguete.html>