

# VINAGRETE DE MARISCOS

## INGREDIENTES

- 1 bandeja de mariscos limpos e sem casca
- 1 cebola roxa grande
- 3 tomates
- salsinha e cebolinha a gosto
- sal a gosto
- azeite a gosto
- 2 xícaras de vinagre de limão ou de ervas finas

## MODO DE PREPARO

Cozinhe os mariscos com água e uma pitada de sal.

Depois de cozido reserve e deixe esfriar.

Faca um vinagrete com o restante dos ingredientes depois adicione os mariscos já frios e mexa bem.

Deixe curtir por pelo menos 2 horas na geladeira e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19199-vinagrete-de-mariscos.html>