



Mexilhões com Mignonette de Maçã Verde

INGREDIENTES

1kg de Mexilhões com casca
3/4 de maçã verde média
1/2 cebola média
1 xícara de vinagre de arroz
Coentro fresco
Suco de 2 limões
Sal Grosso moído na hora
Pimenta do reino moída na hora

PREPARO

Coloque um pouco de água no fundo da panela, acondicione os mariscos e tampe. Leve ao fogo alto até os mariscos abrirem. Se algum não abrir, descarte.

Pique a maçã verde e a cebola em cubos pequenos e aproximadamente 1 colher de sopa rasa de coentro.

Misture os ingredientes com o limão e o vinagre de arroz.

Com um moedor coloque sal grosso e a pimenta do reino a gosto.