

VINAGRETE DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

2 abobrinhas médias fresquinhas e cortadas em tamanho pequenas

1 pimentão amarelo pequeno e picado

2 tomates pequenos e picados

1 cebola roxa pequena e picada

1 colher (sobremesa) de sal

pimenta-do-reino branca a gosto

salsinha ou coentro a gosto

1/4 de xícara (chá) de azeite

1/4 de xícara (chá) de vinagre ou a gosto

água quanto baste

MODO DE PREPARO

Coloque água em uma panela, o suficiente para cobrir toda abobrinha e adicione o sal

Coloque a abobrinha e deixe levantar fervura novamente

Escorra com uma peneira e jogue água fria para parar o cozimento de imediato

Deixe escorrendo para esfriar e soltar toda água

Coloque em uma vasilha e junte os demais integrantes

Corrija o sal, se necessário

Misture tudo muito bem

Tampe e leve à geladeira até a hora de servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12296-vinagrete-de-abobrinha.html>