

ABOBRINHA NO VINAGRE RÁPIDA

INGREDIENTES

- 2 abobrinha grande
- 1 pitada de sal
- 1 sachê de salada
- 1 limão
- 100 ml de vinagre
- 1 pitada de pimenta calabresa
- 1 cebola média
- 2 pitadas de orégano

MODO DE PREPARO

Corte a abobrinha em rodela não muito finas e cozinhe por aproximadamente 3 minutos até ficar ao dente

Escorra a água quente e acrescente água gelada

Depois escorra

Em um recipiente, adicione a abobrinha, a cebola e depois o os demais ingredientes

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12681-abobrinha-no-vinagre-rapida.html>