

# SALADA DE ABOBRINHA DA NANA

## INGREDIENTES

1 abobrinha paulista  
100 g de champignon  
100 g de tomates secos  
100 g de queijo mozarela ou parmesão  
3 cebolinhas grandes  
2 limões  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
tempero pronto a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a abobrinha em rodela finas (meio centímetro ou menos)  
Assim que estiver bem quente, coloque as abobrinhas e deixe cozinhar por apenas 2 minutos (não pode cozinhar demais)  
Escorra bem a água da abobrinha, você pode usar um escurredor de macarrão  
Fatie o champignon  
Corte os tomates secos grosseiramente  
Corte o queijo em lascas ou fatias, você pode usar um descascador de legumes ou uma faca mesmo, o importante é ficar fininho  
Corte as cebolinhas, use uma tesoura, facilita bastante  
Molho  
Junte tudo numa travessa grande para que possa ficar bem misturadinho  
Misture com uma colher bem de leve e vá adicionando o molho

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2194-salada-de-abobrinha-da-nana.html>