VINAGRETE ESPECIAL BY CRISTIANO GRILLO

INGREDIENTES

3 cebolas médias picada em cubinhos

2 pimentões verde picado em cubinhos

1 pimentão vermelho picado em cubinhos (opcional)

1 pimentão amarelo picado em cubinhos (opcional)

2 pimentas de cheiro (pimenta nordestina) picadas

5 tomates grandes (não muito maduros) picados em cubinhos

50 ml de azeite de oliva

5 limões

4 colheres (sopa) de cheiro-verde

2 colheres (sopa) de chimichurri sem pimenta

1 colheres (sopa) de lemon pepper

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma travessa grande, adicione as cebolas, pimentões, tomates a pimenta-de-cheiro, misture bem

Acrescente o chimichurri, o lemon pepper, a pimenta do reino, o sal e o cheiro verde, misture bem

Adicione o azeite de oliva e em seguida esprema os limões (caso seja necessário adicione mais limões), misture bem, tampe e leve à geladeira apenas para dar uma resfriada

Fica uma delícia

Show de bola!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13326-vinagrete-especial-by-cristiano-grillo.html