

SALADA DE VAGEM

INGREDIENTES

- 900 g de vagens com as pontas cortadas
- 1/2 xícara de cebola vermelha cortada em rodela finas
- 1 1/2 xícara de brotos de feijão frescos e lavados
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 xícara de feijões em lata
- 1 pepino picado
- 1/4 xícara de vinagre de arroz
- 2 colheres (sopa) de óleo de gergelim torrado
- 1 a 2 colheres (sopa) de molho de soja
- 1 colher (sopa) de gengibre fresco picado
- 2 colheres (sopa) de sementes de gergelim
- 1 colher (chá) de alho picado
- 1 colher (chá) de mel
- ovos cozidos cortados (para decoração)

MODO DE PREPARO

Ferva água em uma panela grande.

Acrescente as vagens e cozinhe por 3 a 5 minutos, ou até ficar firme e macio.

Escorra as vagens e enxague com água fria para parar o cozimento.

Escorra novamente a água fria e coloque-a em uma tigela grande ou uma bacia.

Acrescente à tigela grande a cebola, os brotos de feijão, a salsa, o feijão em lata e o pepino. Reserve.

Para fazer o molho, misture o vinagre de arroz, óleo de gergelim, molho de soja, gengibre, as sementes de gergelim, alho e mel em uma tigela.

Acrescente a mistura da vagem à tigela do molho e misture bem.

Decore com os ovos cozidos cortados ao meio para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14367-salada-de-vagem.html>