

SALADA DE VAGEM

INGREDIENTES

900 g de vagens com as pontas cortadas

1/2 xícara de cebola vermelha cortada em rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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