

ESCABECHE DE ABOBRINHA COM PIMENTÕES

INGREDIENTES

5 abobrinhas pequenas
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
1 cebola grande
8 dentes de alho
2 temperos em pó (eu utilizo o vermelho)
Sal a gosto
Salsinha a gosto
Azeite

MODO DE PREPARO

Corte as abobrinhas em rodela finas, os pimentões, a cebola e o alho, e reserve.

Em uma panela, coloque a água para ferver.

Coloque as abobrinhas para cozinhar até ficarem al dente.

Em outra panela, coloque o alho para fritar no azeite, deixando bem douradinho mas com cuidado para não queimar.

Depois de frito, coloque os pimentões para dar uma murchadinha e a cebola.

Após as abobrinhas estarem escorridas, coloque-as na panela junto com os pimentões.

Adicione os temperos em pó, o sal, a pimenta calabresa e a salsinha a gosto.

Deixe em fogo baixo por cerca de 3 minutos, mexendo para juntar os sabores.

Pronto, sirva quente ou fria!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15560-escabeche-de-abobrinha-com-pimentoes.html>