

SALADA DE REPOLHO DO GIL

INGREDIENTES

1 repolho médio

300 ml de vinagre de limão

250 ml de azeite de boa qualidade

gengibre fresco

azeitonas a gosto

pimenta biquinho a gosto

3 sachês de tempero pronto para legumes

MODO DE PREPARO

Escolha uma peça de repolho bem novinha, lave bem e reserve.

Em uma tigela, misture o vinagre de limão, o tempero pronto de legumes e o gengibre (a gosto) ralado e deixe tomar gosto.

Em um refratário, coloque em camadas o repolho, as azeitonas e a pimenta biquinho até encher o refratário.

Acrescente o molho formado pelo vinagre temperado com o gengibre e o tempero pronto.

Em uma panela leve o azeite ao fogo até começar a borbulhar, com muito cuidado, despeje o azeite bem quente sobre a salada e abafe, com a tampa do refratário ou com filme pvc.

É só consumir acompanhando churrasco ou o que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18498-salada-de-repolho-do-gil.html>