

SALADA CROCANTE DE COUVE ROXA

INGREDIENTES

TEMPERO:

Tempero: 10 colheres de vinagre de sidra

3 colheres de açúcar

1 colher de mostarda

1 colher (café) de sal

1 colher de pimenta verde

4 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Corte finamente as 2 couves, em seguida descasque a cenoura e rale.

Guarde as verduras numa caixa hermética e coloque no frigorífico.

Numa caçarola, misture o vinagre de sidra com 2 colheres de água, o açúcar, a mostarda e o sal.

Deixe ferver e em seguida junte a pimenta verde.

Retire a caçarola do fogo e adicione o azeite, mexendo bem.

Regue as verduras com este tempero, mexa de novo e volte a fechar a caixa.

Deixe esfriar e agite com força a caixa, ou mexa com uma colher para que as verduras fiquem bem impregnadas com o tempero.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18763-salada-crocante-de-couve-roxa.html>