

SALADA QUENTE OU FRIA

INGREDIENTES

- 1 litro de vinagre branco ou tinto
- 2 dentes de alho grande amassado
- 2 cebolas grandes picadas em rodelas ou em cubos
- 1 maço de cebolinha com cheiro verde picado
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 cenouras grandes
- 200 g de vagem
- 1 repolho pequeno
- 1/2 de salsa
- 3 batatas grandes
- 2 mandioquinhas médias
- 200 g aproximadamente de pimenta doce sem semente e cortada em 4
- 2 abobrinhas médias
- 2 chuchus médios
- 1 kg de músculo cortado em cubos pequenos
- sal a gosto
- tomate-cereja a gosto
- pepinos a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne e reserve, depois coloque para cozinhar todos os legumes picados em cubos grandes dos mais duros para aos mais moles.

Deixe al dente não muito mole, em outra panela média, coloque a cebola, o azeite e o sal.

Depois de refogados os temperos, coloque a pimenta doce e o vinagre, deixe por 5 minutos refogando.

Escorra um pouco da água ou toda, coloque ainda quente o tempero e a carne com a cebolinha e a salsinha deixe por 24 horas marinando fora da geladeira, no outro dia coloque na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22476-salada-quente-ou-fria.html>