

# SALADA QUENTE OU FRIA

## INGREDIENTES

1 litro de vinagre branco ou tinto  
2 dentes de alho grande amassado  
2 cebolas grandes picadas em rodela 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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