

SALADA JAPONESA DE REPOLHO, CENOURA E PIMENTÃO

INGREDIENTES

- 1 repolho
- 2 cenouras
- 1 pimentão
- 1/2 xícara de azeite
- 1 cabeça de alho picado
- 1 pedaço de gengibre (7 cm) ralado
- 1 copo de vinagre branco
- 1 copo de açúcar

MODO DE PREPARO

Corte o repolho com as mãos, em pedaços grandes, em torno de 3 cm cada pedaço da folha.

Pique a cenoura e o pimentão em tirinhas.

Em uma tigela, coloque o repolho cortado, a cenoura picada e o pimentão picado.

Na tigela onde estiver os legumes, coloque por cima, o vinagre e o açúcar, misture bem.

Em uma frigideira, esquente o óleo, frite o alho e o gengibre.

Não deixe queimar.

Despeje o azeite, com o alho e o gengibre, sobre os legumes.

Misture bem.

Leve à geladeira por pelo menos 12 horas.

Essa salada pode ficar até 10 dias na geladeira.

Quanto mais tempo ela estiver, mais gostosa ficará.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27575-salada-japonesa-de-repolho-cenoura-e-pimentao.html>