

## VINAGRETE DA TIANA

### INGREDIENTES

5 tomates

4 cebolas médias

1 pimentão amarelo

1 pimentão vermelho

1 talo de alho-poró

1 dente de alho cru

cheiro-verde a vontade

1 vidro de azeite

1 copo de requeijão de vinagre de maça

1 colher de café de açúcar

sal o quanto desejar

1/2 copo de água filtrada

### MODO DE PREPARO

Lave bem todos os ingredientes.

Corte os tomates e lave por dentro e retire todas as sementes.

Pique o tomate, cebola, pimentões e alho-poró, tudo bem pequeno e coloque no recipiente que será usado.

Misture o restante dos ingredientes no recipiente.

Amasse bastante o alho e acrescente junto ao restante dos ingredientes.

Prove, caso deseje realçar o sabor do vinagre, acrescente mais.

Parece que é muito azeite, mas não é.

Meu vinagrete é vinagrete mesmo, caseiro e não de botequim.

Vai por mim, este vinagrete vai te render milhões de elogios e você será eleita (o) sempre a fazer nos churrascos da galera.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28683-vinagrete-da-tiana.html>