

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>