

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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