

SALADA DE REPOLHO COM AMENDOIM E KANI

INGREDIENTES

TEMPERO:

Tempero: 50 ml de azeite

50 ml de vinagre de arroz

1 colher de café de sal

MODO DE PREPARO

Refogue o kani rapidamente na manteiga.

Jogue sobre o repolho, em fatias já na vasilha que irá a mesa.

Misture o azeite, o vinagre e sal em um outro recipiente, e despeje na vasilha principal deixando por alguns minutos para que o repolho murche.

3 minutos antes da hora de servir, quebre o macarrão instantâneo e acrescente por cima da salada, juntamente com o amendoim.

Combina com um almoço com amigos, carne branca e um bom vinho branco seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28693-salada-de-repolho-com-amendoim-e-kani.html>