

ESCACHE DE ABOBRINHAS E UVAS PASSAS

INGREDIENTES

3 abobrinhas italianas raladas
1 xícara de chá de azeite extra virgem
200 g de uvas passas brancas
150 g de azeitonas em rodelas
1/2 xícara de chá de vinagre de arroz
sal e pimenta a gosto
2 colheres de sopa de mel
1 pacote de vinagrete seco de 30 g
Salsinha picadinho, orégano a gosto
1 cebola bem picadinho

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande ferva a água e, quando estiver borbulhando, coloque as abobrinhas raladas, cubra com uma tampa e desligue o fogo. Deixe 10 minutos e escorra. Deixe-as escorrendo por mais 10 minutos.

Coloque os demais ingredientes em uma travessa e deixe-os para ir hidratando.

Depois de escorrer as abobrinhas aperte bem para retirar todo o excesso de água.

Misture com os demais ingredientes e prove.

Veja se quer mais sal ou mais vinagre.

Ela fica mais saborosa no dia seguinte pois já pegou bem o tempero.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32171-escache-de-abobrinhas-e-uvas-passas.html>