

ENROLADINHO DE ACELGA

INGREDIENTES

1 acelga limpa e desfolhada

1 colher de sopa de sal

água fervente

4 xícaras chá de shoyu

2 colheres de sopa de azeite

4 colheres de sopa de vinagre de álcool

salsa cortada bem fininha a gosto

pimenta rosa a gosto (pimenta de cheiro e que dá um toque especial na finalização de muitos pratos)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela com tampa disponha as folhas da acelga e sobre elas o sal e a água fervente necessária para cobri-la.

Feche a tigela e deixe descansar na geladeira de um dia para outro.

No dia seguinte, escorra por cerca de 30 minutos.

Em uma forma, coloque o shoyu, o vinagre, o azeite, a salsa e a pimenta rosa, misture bem. Pegue uma folha passe nesse tempero os dois lados e enrole dentro dessa mistura bem apertadinhas. Faça esse processo para todas as folhas.

Agora transfira para uma travessa de sua preferência, se preferir pode cortar os rolinhos ao meio e sirva acompanhado de uma salada de tomates e pepinos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34608-enroladinho-de-acelga.html>