

VINAGRETE DE TRÊS FEIJÕES E QUIABO

INGREDIENTES

200 g de quiabo
200 g de feijão andu
200 g de feijão jalo
1 tomate maduro
4 tomates cereja, cortado em anéis
200 g de feijão carioquinha ou fradinho
1/2 maço de cebolinha ou coentro
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água e sal colocar os quiabos e levar ao fogo brando com sal e limão.
Picar o coentro e a cebolinha finamente e reservar.
Cortar em 4 cm os tomates, os tomates cerejas em anéis.
Retirar do fogo, dar choque térmico e cortar o quiabo em tranches.
Cozer os feijões 'al dente' e saltear na manteiga com sal um pitada de pimenta-do-reino.
Em um bowl temperar os tomates, as ervas frescas, os feijões, limão, sal e pimenta-do-reino, óleo ou azeite.
Levar para gelar por vinte minutos.
Montar todos os ingredientes e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37328-vinagrete-de-tres-feijoes-e-quiabo.html>