

# 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>