

SALADA TIPO PÍCLES DE FORNO

INGREDIENTES

1 abobrinha pequena cortada em rodela fina
2 xícaras de couve-flor crua
2 xícaras de brócolis cru
2 xícaras de repolho branco cortado em tiras
2 xícaras de repolho roxo cortado em tiras
1 xícara de cenoura em fatia fina
1 xícara de beringela contada em rodela fina
2 xícaras de acelga cortada em tiras
1 xícara de cebola cortada em rodela
1 xícara de tomate cereja inteiros
1 xícara de alho poró cortado em rodela
3 dentes de alho levemente amassados
1 colher de café de orégano
1 colher de café de pimenta calabresa
1/2 xícara de azeite português
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes.

Forre uma assadeira com papel alumínio, coloque os ingredientes e tampe, para abafar com papel alumínio.

Leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar um pouco, retire o papel alumínio e coloque novamente no forno para dourar por mais 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43524-salada-tipo-picles-de-forno.html>