

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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