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 fiba

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