

SALADA DE ABOBRINHA CURTIDA

INGREDIENTES

6 abobrinhas (médias) com casca, em rodela

sal a gosto

1/2 xícara (chá) de vinagre

2 cravos-da índia

3 dentes de alho picadinhos (miúdos)

2 cebolas (grandes) picadinhas (miúdas)

1/2 xícara de (chá) molho inglês

salsinha e cebolinha picadinha

azeite a gosto

pimenta-do-reino, a gosto

2 limões espremidos e coados

MODO DE PREPARO

Cozinhe as rodela de abobrinha, adicionando o sal, o vinagre e os cravos-da-índia.

Cuidado para não cozinhar demais. Tem que ficar "al dente".

Enquanto isso, à parte, misture o alho, a cebola, a salsinha e a cebolinha e uma pitada de sal. Reserve.

Após o cozimento, escorra as abobrinhas num escurridor apropriado e ainda quente, arrume-as numa travessa alternando do seguinte modo: uma camada de rodela de abobrinha, uma camada da mistura dos temperos, pimenta-do-reino, limão, azeite e assim sucessivamente, sendo que a última tem que ser a dos temperos, pimenta-do-reino, limão e azeite.

Cubra com plástico filme e leve á geladeira de um dia para o outro antes de consumir. Esta salada é um ótimo acompanhamento para churrascos. Muito bom!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/44748-salada-de-abobrinha-curtida.html>