

# ANTEPASTO DE ABOBRINHA ITALIANA

## INGREDIENTES

- 6 abobrinhas italianas cortada em fatias finas
- 1 pimentão verde em cubos
- 1 pimentão amarelo em cubos
- 1 pimentão vermelho em cubos
- 2 cebolas grande em fatias finas
- azeitonas pretas ou verde (opcional)
- orégano a gosto
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- cheiro verde a gosto
- 1 xícara (chá) vinagre branco
- 1 1/2 xícara (chá) de azeite extra virgem

## MODO DE PREPARO

Pique e fatie todos os ingredientes, adicione os temperos e leve ao forno alto em assadeira coberta com papel alumínio por 50 minutos.

Após este tempo, retire o papel alumínio e deixe por mais 30 minutos para secar um pouco a água.

Espere esfriar, guarde em geladeira em pote hermeticamente fechado. Sirva como entrada ou para acompanhar um bom churrasco!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46141-antepasto-de-abobrinha-italiana.html>