

SALADA DE MONDONGO E REPOLHO REFOGADO COM PÁPRICA PICANTE

INGREDIENTES

1 kg de mondongo magro previamente limpo (bucha, dobradinha)

1 repolho fresco pequeno

2 colheres de sopa de páprica picante

Azeite para refogar

Vinagre de maçã

Salsa e cebolinha

Sal e pimenta moída a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar o mondongo na pressão com sal e pimenta a gosto, por 20 minutos ou até ficar bem macio.

Cortar o mondongo cozido em tiras de aproximadamente 0,5 cm.

Mergulhar o mondongo cortado num recipiente de vidro ou louça contendo vinagre de maçã e deixar por 30 minutos na geladeira.

Enquanto isso, cortar o repolho em tiras um pouco mais finas que o mondongo e refogá-las com azeite, sal e páprica, de modo a não amolecer, mantendo a crocância e a cor (cerca de 10 minutos).

Retirar da panela e esfriar na geladeira.

Retirar o mondongo da geladeira, escorrer bem o vinagre e misturar com o repolho frio e escorrido.

Adicionar salsa, cebolinha e mais um pouco de páprica, misturando bem.

Sirva frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47325-salada-de-mondongo-e-repolho-refogado-com-paprica-picante.h
tml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47325-salada-de-mondongo-e-repolho-refogado-com-paprica-picante.html)