SALADA DE ABOBRINHA PARA ACOMPANHAR CHURRASCO

INGREDIENTES

2 abobrinhas brasileiras

óleo

vinagre branco

MODO DE PREPARO

Lave e corte as abobrinhas em rodelas finíssimas com casca e tudo. Em uma panela coloque 2 dedos de copo americano de óleo e 2 dedos de vinagre branco e as abobrinhas. Leve ao fogo por no máximo 2 minutos mexendo bem. Apague o fogo e coloque em um recipiente para esfriar (escorra o excesso de óleo).

Depois de frio, tempere com cebola picadinha, azeitonas, salsinha , alho picado (opcional), pimenta calabresa, sal etc.

Leve à geladeira, é otimo para acompanhar churrascos.

Quando chegar na parte das sementes, pare de cortar e descarte esta parte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53724-salada-de-abobrinha-para-acompanhar-churrasco.html