

SALADA DE QUIABO FRIA

INGREDIENTES

- 500 g de quiabo em rodela médias
- 1 abóbora verde média em cubos
- 1 cebola média cortada cubos
- 2 dentes de alho
- 1 colher de azeite
- Caldo de 1 limão
- Cheiro verde e pimenta vermelha a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o azeite, o alho, o quiabo e a abóbora.

Deixe cozer por uns 15 minutos, ou até estarem macios.

Em uma tigela misture a cebola, o cheiro verde o caldo do limão, a pimenta vermelha (pode ser molho ou uma pimenta pequena). Após desligar o fogo misture tudo e leve para gelar por 2 horas.

Servir com arroz branco e bife acebolado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54163-salada-de-quiabo-fria.html>