

## SALADA DE QUIABO FRIA

### INGREDIENTES

500 g de quiabo em rodelas médias

1 abóbora verde média em cubos

1 cebola média cortada cubos

2 dentes de óleo

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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