

SALADA DE QUIABO E ABÓBORA DA DINHA

INGREDIENTES

- 100 g de abóbora madura
- 10 quiabos verdinhos e novos
- 1 colher de sopa de vinagre
- Sal a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 tomate grande em rodela
- 1 cebola grande em rodela
- Coentro picado a gosto
- 1 colher de chá de orégano

MODO DE PREPARO

Corte a abóbora em cubos não muito grandes.

Corte o quiabo em rodela não muito finas, leve ao fogo o quiabo e a abóbora até estarem cozidas, porém firmes sem despedaçar.

Corte o tomate e a cebola em rodela finas, misture ao quiabo e acrescente o vinagre, o azeite de oliva o sal o orégano e o coentro mexa tudo e sirva a seguir com o prato de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54613-salada-de-quiabo-e-abobora-da-dinha.html>