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 rodelas

1 cebola grande em rodelas

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 rodelas não muito finas, leve ao fogo o quiabo e a abobora até estarem cozidas, porém firmes sem despedaçar.

Corte o tomate e a cebola em rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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