

SALADA DE REPOLHO E ABACAXI

INGREDIENTES

7 xícaras (chá) de repolho cortado em tiras não muito finas
3 xícaras (chá) de abacaxi (fresco) cortado em cubos
2 xícaras (chá) de maçã sem a casca e cortada em cubos
Suco de 1 limão pequeno (se for grande use metade apenas)
½ xícara de cheiro-verde picado (salsa e cebolinha)
1 pimenta dedo-de-moça sem sementes picada
400g de maionese
Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Depois de higienizar bem as tiras de repolho coloque-o num escorredor de massas e junte 2 colheres (sopa de maionese), misture muito bem e deixe repousar por 30 minutos.

Coloque os cubinhos abacaxi sobre uma peneira e deixe-os escorrer por 30 minutos também.

Misture os cubinhos de maçã com o suco de limão.

Após esse tempo aperte ligeiramente o repolho com as costas de uma colher ou usando as mãos. Coloque em um recipiente grande.

Escorra o abacaxi e junte-o também, adicione os cubinhos de maçã, a pimenta picada e o cheiro-verde.

Tempere com azeite a gosto e adicione a maionese, misture bem passe para um prato de serviço e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55309-salada-de-repolho-e-abacaxi.html>