

# VINAGRETE DE ABOBRINHA

## INGREDIENTES

- 2 abobrinhas médias fresquinhas e cortadas em tamanho pequenas
- 1 pimentão amarelo pequeno e picado
- 2 tomates pequenos e picados
- 1 cebola roxa pequena e picada
- 1 colher (sobremesa) de sal
- pimenta-do-reino branca a gosto
- salsinha ou coentro a gosto
- 1/4 de xícara (chá) de azeite
- 1/4 de xícara (chá) de vinagre ou a gosto
- água quanto baste

## MODO DE PREPARO

- Coloque água em uma panela, o suficiente para cobrir toda abobrinha e adicione o sal
- Coloque a abobrinha e deixe levantar fervura novamente
- Escorra com uma peneira e jogue água fria para parar o cozimento de imediato
- Deixe escorrendo para esfriar e soltar toda água
- Coloque em uma vasilha e junte os demais integrantes
- Corrija o sal, se necessário
- Misture tudo muito bem
- Tampe e leve à geladeira até a hora de servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12296-vinagrete-de-abobrinha.html>