

SALADA DE ABOBRINHA DA NANA

INGREDIENTES

1 abobrinha paulista
100 g de champignon
100 g de tomates secos
100 g de queijo mozarela ou parmesão
3 cebolinhas grandes
2 limões
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
tempero pronto a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a abobrinha em rodelas finas (meio centímetro ou menos)

Assim que estiver bem quente, coloque as abobrinhas e deixe cozinhar por apenas 2 minutos (não pode cozinhar demais)

Escorra bem a água da abobrinha, você pode usar um escorredor de macarrão

Fatie o champignon

Corte os tomates secos grosseiramente

Corte o queijo em lascas ou fatias, você pode usar um descascador de legumes ou uma faca mesmo, o importante é ficar fininho

Corte as cebolinhas, use uma tesoura, facilita bastante

Molho

Junte tudo numa travessa grande para que possa ficar bem misturadinho

Misture com uma colher bem de leve e vá adicionando o molho

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2194-salada-de-abobrinha-da-nana.html>