

SALADA DE ERVILHAS

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar
1/4 xícara (chá) de óleo
1/2 xícara (chá) de vinagre
1 colher (chá) de sal
1/2 colher (chá) de pimenta
425 g de ervilhas em conserva drenadas
315 g de milho verde em lata drenado
55 g de pimentões
1 pimenta verde picada
1 talo de salsão picado
1 cebola grande picada
1/2 xícara (chá) de queijo cheddar picado

MODO DE PREPARO

Prepare o molho da salada adicionando o açúcar, óleo, vinagre, sal e pimenta em uma panela, levando ao fogo até ferver.

Após alguns minutos de fervura, apague o fogo e deixe esfriar.

Lave os ingredientes que serão utilizados para a mistura da salada: cebola, salsão, pimenta verde, pimentões, milho e as ervilhas.

Em uma tigela grande, misture bem os ingredientes lavados com o queijo cheddar picado e o molho já frio.

Leve a salada para a geladeira por cerca de 1 hora.

Retire da geladeira e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14530-salada-de-ervilhas.html>