

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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