

SALADA DA KIKA

INGREDIENTES

2 cenouras
150 g de vagem
1/3 de cabeça de brócolis japonês
1/3 de cabeça de couve-flor
1 xícara de milho cozido
1 xícara de ervilha
1/2 vidro de palmito
1 vidro ou sachê de champignon
6 barrinhas de kani-kama
óleo de gergelim a gosto
azeite de oliva a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe os legumes até que fiquem al dente.
Resfrie os legumes cozidos imediatamente.
Escorra bem a água dos legumes.
Corte o restante dos ingredientes.
Misture tudo e tempere com o óleo de gergelim, azeite de oliva, o sal e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15225-salada-da-kika.html>