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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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