

SALADA DE ARROZ À MINHA MODA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz cozido

1 lata de atum

1 maçã verde

2 cenouras médias cozidas

10 tomates cerejas

10 azeitonas pretas sem caroço

2 ovos cozidos

3 colheres (sopa) de maionese

3 colheres (spa) de creme de leite

1 colher (sopa) de vinagre

1 colher (sopa) de vermute seco

folhas de alface

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque a maçã e corte-a em cubinhos pequenos.

Corte as cenouras em cubinhos pequenos.

Corte os tomates cerejas em quatro partes.

Corte em fatias as azeitonas pretas.

Em uma travessa funda coloque o arroz cozido e acrescente o atum, a maçã picada, as cenouras picadas, os tomates cortados em quatro e as azeitonas e misture tudo muito bem.

À parte, em outro recipiente, misture a maionese, o creme de leite, o vinagre e o vermute.

Misture o molho com o arroz com cuidado para que as verduras incorporem o molho.

Experimente o tempero e se necessário acrescente sal e pimenta a seu gosto.

No prato em que vai servir a salada, forre com folhas de alface cortadas em juliana e por cima coloque a mistura de arroz.

Decore com algumas fatias de azeitonas e com os ovos duros cortados em fatias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15792-salada-de-arroz-a-minha-modas.html>