

SALADA SABOROSA

INGREDIENTES

- 1 maço de agrião lavado
- 2 mangas firmes picadas
- 1 cebola roxa média cortada em fatias finas
- 1 xícara (chá) de queijo de minas frescal cortado em cubinhos
- 1 xícara (chá) de peito de peru cortado em cubinhos
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas
- sumo de 2 limões sicilianos
- 3 colheres (sopa) de azeite extra-virgem
- sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma travessa, coloque a manga picada, a cebola roxa cortada em fatias finas, a salsinha picada, o queijo de minas e o peito de peru cortados em cubinhos, misture tudo e reserve.

Separadamente misture o azeite, o sumo dos limões, o sal e a pimenta (ambos a gosto).

Bata tudo muito bem com um garfo.

Com esse molho, regue a mistura reservada e misture tudo muito bem.

Leve ao refrigerador por 1 hora.

Disponha as folhas de agrião lavadas em uma saladeira.

Cubra as folhas com a mistura que foi levada ao refrigerador.

Polvilhe com as nozes picadas e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17697-salada-saborosa.html>