

SALADA CEASAR DA FAMÍLIA BURGER

INGREDIENTES

CROÛTON:

Croûton: 8 fatias de pão de forma
1 colher (café) de alho em pó
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
pitada de orégano
pitada de sal

MODO DE PREPARO

SALADA:

Salada: Lave bem todas as folhas de alface em água corrente.
Coloque as folhas em uma bacia com água e esterilize por aproximadamente 30 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Rasgue as folhas de alface e coloque-as em uma saladeira funda ou em um prato grande.
Acrescente metade dos croutons e metade das lascas de queijo ralado.
Regue com a quantidade de molho de mostarda desejada e misture bem.
Cubra com os croutons e os queijos restantes.

CROUTONS:

Croutons: Prepare os croutons, cortando cubinhos de 2 cm com as fatias de pão de forma (sem casca).
Coloque os cubinhos em uma assadeira e leve ao forno médio por 5 minutos.
Prepare uma mistura com as 4 colheres (sopa) de azeite, alho em pó, pitada de orégano e sal.
Retire os croutons do forno e regue com a mistura de azeite.
Misture bem e leve novamente ao forno para que os cubinhos de pão fiquem bem dourados.
Retire do forno e reserve.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19365-salada-ceasar-da-familia-burger.html>