

# 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>