

SALADA DE MAIONESE TRADICIONAL

INGREDIENTES

1 lombo de presunto
1 lata de ervilha
3 batatas medias
4 e 5 cenouras medias
5 a 6 ovos
1 maço de cebolinhs
1 maço de salsa
5 e 6 pepinos médios (picles em sal e não vinagre)
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
maionese a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva as cenouras e batatas com antecedência e certifique-se de que esfriam até a temperatura ambiente.

Prepare os ovos cozidos com antecedência, deixe-os para arrefecer para a temperatura ambiente também.

Lave as cebolas verdes e o endro.

Remova a casca e corte em pedacinhos quadrados os ovos, cenouras e batatas e ponha em uma travessa.

Corte também em pedacinhos quadrados o presunto e pepinos.

Coloque junto dos outros ingredientes na travessa.

Corte a salsa e cebolinha em pedaços pequenos bem finos.

Misture tudo, tempere com pimenta-do-reino e adicione sal, se você sentir que é necessário.

Adicione a maionese e misture tudo novamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19528-salada-de-maionese-tradicional.html>