

SALADA PRAIANA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cru

sal

1 pepino

6 tomates

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

2 cebolas

1 dente de alho

3 colheres de alcaparras

100 g de azeitonas pretas

1 lata pequena de anchovas

4 colheres de azeite de oliva

1 colher de vinagre

3 colheres de maionese

folhas de alface

2 latas de atum em postas

MODO DE PREPARO

Leve o arroz ao fogo em bastante água fervente com sal.

Deixe cozinhar como se fosse macarrão, por cerca de 15 minutos.

Escorra e passe água fria, para que os grãos fiquem bem firmes.

Corte 12 rodelas bem finas de pepino e pique o restante em pedaços pequenos.

Reserve as rodelas para decorar a salada e misture o restante com o arroz.

Retire a pele de 4 tomates, pique-os em pedacinhos e misture com o arroz.

Corte os outros 2 tomates em 4 partes, para decoração.

Retire a pele dos pimentões, pique-os em pedacinhos e misture a salada.

Pique as cebolas e o alho em pedacinhos.

Junta a alcaparra, metade das azeitonas picadas, os filés de anchova picados, o azeite e o vinagre.

Tempere com essa mistura a salada de arroz, juntando por último a maionese.

Coloque no prato de servir forrado com folhas de alface.

Guarneça a salada com rodelas de pepino, pedaços de tomate e azeitonas inteiras, intercalando as postas de atum.

Sirva bem fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20939-salada-praiana.html>