

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.
Junte 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 rodela 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>