

SALADA DIFERENTE DA DRI

INGREDIENTES

4 folhas de couve

10 folhas de alface

milho em conserva a gosto

linguiça sadia (do seu agrado) em gomos

queijo ralado (queijo de seu agrado) cerca de 100 g

óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem a couve e o alface.

Corte a couve, refogue com tempero do seu agrado e reserve.

Em uma frigideira com pouco óleo, frite as linguiças em gomos.

No final do preparo da linguiça, adicione o milho, deixe fritar por cerca de mais 5 minutos e reserve.

Em uma travessa, disponha as folhas do alface ao redor.

No meio da travessa, espalhe a couve reservada, depois as linguiças por cima e o milho.

Por último, enfeite com queijo ralado e tampe por alguns minutos para derreter o queijo e está pronto para servir (não precisa levar ao forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24022-salada-diferente-da-dri.html>