

SALADA BIGMAC

INGREDIENTES

MOLHO ESPECIAL:

Molho especial: 1 xícara cheia de maionese hellman's
4 colheres de sopa de catchup apimentado (se gostar)
1 picles em conserva médio
1/4 de cebola picada
2 colheres de sopa cheia do vinagre do pepino em conserva
1 pitada de açúcar
sal e pimenta a gosto
1 pitada de noz-moscada (opcional)

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata bem, até ficar homogêneo.
Coloque num vidro com tampa e deixe na geladeira.

PARA A SALADA:

Para a salada: Lave a alface e os legumes.
Corte a alface bem fina e os legumes em cubos.
Rale o queijo prato grosso e deixe de lado.
Refogue a carne da forma que gostar.
Pode temperar com sal, pimenta, molho inglês e bastante alho picado mas, se quiser, simplesmente refogar no óleo e sal.

PARA MONTAR A SALADA:

Para montar a salada: Coloque alface no fundo do prato, salpique com a carne moída refogada e por cima coloque o tomate e cebola.
Por último, coloque o molho especial por cima, junto com o queijo prato ralado.
Tem gosto de hambúrguer mesmo e o melhor.
É bem mais magrinho do que ir no mcdonal's comer.
Vale a pena fazer.

O molho fica mais gostoso se fizer com antecedência.

Pode usar para salada ou qualquer tipo de lanche.

Maravilhoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27963-salada-bigmac.html>