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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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