

SALADA AO FORNO

INGREDIENTES

- 1 xícara de berinjela picada em cubos médios
- 1 xícara de batata doce picada em cubos médios
- 1 xícara de batata picada em cubos médios
- 1 abobrinha cortada em rodela finas
- 1 tomate pequeno cortado em rodela finas
- 1/2 pimentão pequeno cortado em rodela finas
- 1 cebola pequena cortada em rodela finas
- 2 sachês de sazón para saladas (o verdinho)
- 1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture a berinjela, a batata doce e a batata.

Tempere com um sachê de sazón.

Unte um refratário pequeno com o azeite.

Disponha a mistura de legumes no refratário, cubra com algumas rodela de cebola.

Arrume as rodela de abobrinha sobre as verduras em forma de escamas de peixe.

Salpique um sachê de sazón e leve ao forno médio por 25 minutos ou até que as verduras estejam macias.

Retire o refratário do forno, cubra com rodela de cebola, pimentão e tomate.

Retorne a salada ao forno por 8 minutos e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29687-salada-ao-forno.html>