

SALADA DA GRANJA

INGREDIENTES

3 peitos de frango de tamanho médio

Deixe esfriar e desfie-os

1 maço de alface americana

1/2 maço de agrião

1 tomate de tamanho médio

1 cebola de tamanho médio

MODO DE PREPARO

Cozinhe os peitos de frango em panela de pressão por 20 minutos.

Corte o tomate em rodela, não muito finas.

Pique a cebola.

Tire as folhas do agrião e separe somente dois pequenos maços com os talos.

Pique a alface com as mãos.

Num recipiente fundo, coloque 2 colheres de sobremesa de alho.

Adicione 2 colheres de sopa de azeite de oliva.

Junte o suco de um limão siciliano, de tamanho médio.

Acrescente 2 colheres de sopa de mostarda.

Coloque duas colheres rasas de sopa de molho shoyu.

Sal e pimenta do reino a gosto.

Numa travessa, coloque a alface americana, espalhe o frango desfiado, a cebola e enfeite com as folhas de agrião.

Ao redor da travessa, arranje os tomates e 2 maços de agrião que já estavam separados.

Jogue o molho por cima e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30414-salada-da-granja.html>