

SALADA 5 CAMADAS

INGREDIENTES

- 1 repolho branco
- 3 cenouras
- 1 e 1/2 calabresa (colocar no congelador)
- 1 pedaço de bacon de cerca de 150 g
- 1 fio de azeite
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de maionese
- 4 colheres de mostarda
- 4 colheres de catchup
- 2 dentes alho
- 1 maço de alface crespa
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Ralar o repolho, cenoura e cortar em tiras o alface crespa. Reserve

Ralar a calabresa congelada e cortar o bacon em cubinhos

Em uma frigideira coloque o fio de azeite e frite a calabresa ralada junto com bacon cortado em cubinhos.

Quando estiver no ponto, desligue o fogo retire está mistura e reserve.

Deixar o óleo desta mistura na frigideira

Espremer o alho e fritar no óleo da mistura anterior, acrescente a lata de creme de leite as 4 colheres de catchup, 4 colheres de mostarda, mexe bem por 2 minutos.

Desligue o fogo

Espere esfriar e acrescente o vidro de maionese, mexe bem e reserve.

Montagem das camadas

Em um refratário de vidro coloque primeiro o repolho, cenoura ralada, calabresa frita + bacon frito, molho, alface crespa cortada em tirinhas, por último acrescente batata palha.

Sirva.

Ótima entrada para churrasco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/32518-salada-5-camadas.html>