

SALADÃO DE GUATAPARÁ

INGREDIENTES

SALADA:

Salada: 1 pé alface crespa roxa
1 pé alface lisa
1 pé rúcula
3 tomates picados em rodela finas
1 cebola fatiada fina
1 colher sopa de açúcar
300 g queijo fresco picado em cubinhos

MOLHO:

Molho: 3 limões taiti (suco)
1 copo de água bem gelada
1 punhado de salsa picada
1 cebola pequena em cubinhos
2 dentes de alho socados e picados
4 colheres de sopa de azeite
2 saquinhos de tempero pronto (tipo sazon branco ou vermelho)
sal a gosto
gingibre a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Colocar em um frasco de vidro o suco de limão, água gelada, cebola, salsa, alho, tempero pronto, azeite, sal a gosto, gengibre ralada e mexer bem.

Deixar descansar, até a hora de servir. Geralmente faço com uma hora de antecedência esse molho.

Acompanha brasileiro, arroz branco, churrasco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33344-saladao-de-guatapara.html>