

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 sazón branco ou vermelho)

sal a gosto

gengibre 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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