

SALADA DE PEPINO E CENOURA COM MOLHO DE QUEIJO COTTAGE E GERGELIM PRETO

INGREDIENTES

- 1 cenoura média
- 1 pepino japonês
- 4 colheres(sopa) de queijo cottage
- 2 colheres(sobremesa) rasas de azeite extra virgem
- Sal a gosto
- Salsinha e cebolinha a gosto
- 1 colher (café) de gergelim preto

MODO DE PREPARO

Descasque a cenoura e lave o pepino.

Com um descascador de legumes vá retirando filetes bem finos da cenoura da ponta até o cabo, reserve.

Corte o pepino na metade do comprimento e proceda da mesma forma (pepino não precisa tirar a casca). Reserve.

Misture o cottage com o azeite, o sal, a salsinha e cebolinha, reserve.

Coloque num recipiente de servir os legume e distribua por cima o molho de cottage e por cima jogue o gergelim.

Fica levíssimo e delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34490-salada-de-pepino-e-cenoura-com-molho-de-queijo-cottage-e-gergelim-preto.html>