

SALADA DA FÁTIMA

INGREDIENTES

1 vidro de palmito (270 g) em rodelas grandes
1 vidro de champignon em conserva (100 g) inteiros
1 pacote de tomate cereja (200 g) tomates partidas ao meio
Azeitonas pretas gigantes (100 g)
1 pepino japonês em rodelas finas
1 alho poró picado em rodelas
1 cebola roxa
3 colheres (sopa) de “Lemom pepper”

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes numa vasilha, de preferência onde você possa tampar depois. Tempere tudo com dois limões verdes comuns, o “lemon pepper”, uma pitada de pimenta-do-reino e bastante azeite. Mistura bem, experimenta e ajuste o sal.

O ideal é deixar todos os ingredientes do mesmo tamanho das azeitonas, em pedaços grandes para poder comer com palitinhos e pode temperar sem medo, a mistura fica ‘nadando’ no azeite e no lemon pepper, como se fosse uma conserva.

Uma receita super saborosa, recomendo deixar marinando na geladeira por pelos menos 2 horas, pois não irá se arrepender.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34543-salada-da-fatima.html>