

SALADA DE FRUTAS SALGADA DA MILA

INGREDIENTES

- 1 caixa de morangos partidos ao meio
- 1 manga não muito madura cortada em cubos grandes
- 2 maçãs verdes cortadas em cubos grandes
- 2 laranjas cortadas em cubos grandes
- 2 carambolas não muito maduras fatiadas
- 2 kiwis cortados em cubos grandes
- 2 tomates não muito maduros picados em cubos ou tomates cereja à gosto
- 4 palitos de mussarela picados em rodela (daqueles que já vem temperados com azeite e orégano)
- 2 pimentões vermelhos cortado em quadrinhos
- salsa picadinha à gosto
- suco de limão à gosto
- azeite
- tempero (alho e sal)

MODO DE PREPARO

Lavar bem as mãos e misturar em um recipiente grande todos os ingredientes, exceto os quatro últimos. É importante que seja com as mãos para hidratar as frutas, que devem ser picadas na hora. Misture suavemente, pois algumas são delicadas. Acrescente um fio de azeite, o suco de limão, a salsa e tempere com o tempero pronto (alho e sal) ao seu gosto, vale ir experimentando!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34765-salada-de-frutas-salgada-da-mila.html>