

SALADA DE BATATA CANADENSE

INGREDIENTES

6 batatas médias
1/2 copo de manteiga
2 colheres de chá colorau
1 e 1/2 colheres de sopa pickles picados
1/4 copo de "suco" de pickles (a água da conserva do produto)
2 colheres de sopa mostarda
1 dente de alho espremido
1 e 1/2 colheres de vinagre de maçã
1/2 cebola pequena
3/4 copo de ervilha
3/4 copo de milho verde
1 copo de maionese
1/2 copo de leite
1 copo de bacon picado e frito (opcional)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe todas as batatas até ficarem bem moles no meio. Após o cozimento, esprema-as como se estivesse fazendo um purê.

Quando as batatas estiverem espremidas, ainda quentes, coloque o leite e a manteiga. Misture-os bem (se quiser pode usar a batedeira na velocidade mínima).

Deixe a metade da cebola de molho na água por aproximadamente 10 minutos. Depois, pique e adicione na receita.

Coloque a mostarda, o vinagre, o colorau e os demais ingredientes. Deixe para colocar a maionese por último, pois se colocar com as batatas ainda quentes, pode azedar a salada.

Polvilhe com um pouquinho de colorau.

Coloque na geladeira por 30 minutos e depois sirva acompanhada com alimentos de sua preferência. Essa salada é simples de fazer e não é comum no Brasil. Surpreenda seus amigos e sua família e bom apetite .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34824-salada-de-batata-canadense.html>