

SALADA DA HELÔ

INGREDIENTES

8 batatas cozidas inteiras e com casca

200 g de champignon

1 lata de milho verde

2 tomates sem sementes cortados longitudinalmente

200 g de peito de chester defumado cortado em tiras finas

200 g de queijo fatiado cortado em tiras finas

1/2 pimentão verde

1/2 pimentão vermelho

1/2 pimentão amarelo

cheiro verde a gosto

2 cenouras cozidas cortadas em tiras

4 ovos cozidos

1 caixa de creme de leite

1 sachê de maionese

2 sachês de tempero sazón para saladas ou pimenta-do-reino, mostarda, sal a gosto.

MODO DE PREPARO

Descascar as batatas.

Misturar o creme de leite com os temperos e a maionese e reservar.

Num prato fundo montar a salada em camadas, começando por parte do molho (no fundo do prato), batata, pimentões, milho, cenoura, champignon, chester, queijo, ovos, cenoura, cheiro verde, molho.

Repetir os ingredientes sendo a última camada de molho.

Enfeitar com rodelas de ovos cozidos , azeitonas e alface.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/36817-salada-da-helo.html>