

SALADA AO MOLHO DE MAIONESE

INGREDIENTES

1/2 pé de acelga
4 batatas
7 cenouras
4 colheres de ervilha
2 sachês de maionese
2 colher de sobremesa de alho socado com sal
2 colheres de azeite
1/2 colher de vinagre

MODO DE PREPARO

Lave a acelga e corte em vinhas.

Cozinhe a batata e a cenoura picadas juntas, quando cozidas na panela de pressão, coloque a ervilha e deixe 5 minutos.

Escorra a água e em um recipiente coloque a batata cenoura e ervilha.

Pegue uma colher de alho socado com sal e misture.

Junte tudo de acordo com sua preferência.

Misture a maionese, o alho, o azeite e o vinagre em um copinho.

Coloque o molho na salada direto no prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39267-salada-ao-molho-de-maionese.html>