

SALADA SALADÃO DA MILA

INGREDIENTES

1 pé de alface roxa rasgada

1 pé de alface americana rasgada

2 cenouras grandes raladas

3 tomates picados em cubos com casca e sementes

1 lata de milho verde

10 azeitonas sem caroço partidas ao meio

1 lata de palmito picado em rodelas

4 colheres de creme de leite ligh

suco de 3 limões

4 colheres de azeite extra virgem

sal a gosto

batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Monte a salada em um refratário de vidro grande na seguinte ordem:

Embaixo a alface roxa, sobre ela a alface americana, sobre ela a cenoura, o tomate, o milho, as azeitonas e o palmito.

Junte à parte 5 colheres de creme de leite, 4 de azeite, o suco de limão e o sal, faça um creme (a aparência é de talhado, mas o gosto é delicioso).

Regue a salada e cubra com batata palha para disfarçar a aparência do molho.

Sirva imediatamente com um pegador de macarrão. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/39456-salada-saladao-da-mila.html>