

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 light
suco de 3 limões
4 colheres de azeite extra virgem
sal a gosto
batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Monte a salda 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39456-salada-saladao-da-mila.html>