

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 rodela
- 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 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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