SALADA AO MOLHO DE ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

1/2 repolho roxo

2 alfaces

2 cenouras

300 gde bacon

2 copos de iorgute natural desnatado

1 alho-poró

paprica picante

pimenta calabresa seca

orégano

azeite (quantidade necessária)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique o repolho fino, a alface em tiras (como couve) não muito fina, rale a cenoura.

Monte em um refratário camada de alface, cenoura e o repolho.

Frite o bacon e cubra o repolho.

Pique o alho-poró fininho.

Aqueça uma frigideira e coloque um porção generosa de azeite, refogue o alho-poró, deixe amolecer, depois de esfriar um pouco adicione no iogurte natural, com o restante dos temperos, um pouco de sal, se necessário acrescente mais azeite.

Cubra a salada com esse molho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44296-salada-ao-molho-de-alho-poro.html