

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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