

SALADA DE SIRI PÉROLA NEGRA

INGREDIENTES

250 g de siri catado refogado, pode substituir por atum ralado Gomes da Costa.

1 maçã pequena em cubos

1 batata média em cubos

1 cenoura pequena ralada

1 azeitona preta

1/2 xícara de maionese light

4 folhas de repolho deixadas durante 2 horas em suco de beterraba.

palitos

MODO DE PREPARO

Refogar o siri catado em azeite de oliva, alho e cebola batidos, pimentão e coentro picadinhos e deixar cozinhar

Misture o siri refogado, a maçã em cubos, a batata em cubos, a cenoura raladinha e a maionese. Reserve .

Pegue as folhas de repolho deixadas de molho no suco de beterraba (para parecerem conchas, elas são cheias de estrias vermelhas) e coloque palitos de dente para prender as duas partes, lembre-se de colocar a parte menor embaixo. Dei uma cortada nas folhas com tesoura culinária para ficarem mais perfeitinhas.

Acomode a salada de siri dentro, pegue uma azeitona preta e afunde pela metade na saladinha, e terá a sua concha com a pérola negra.

Você pode fazer também uma pérola tradicional colocando ovo de codorna cozido e descascado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45464-salada-de-siri-perola-negra.html>