

SALADA DE CABOTIÁ COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1 abóbora cabotiá de 400 g picada em quadradinhos

500 g de carne seca dessalgada e desfiada

200 g de maionese

1 pé de alface

1 cebola pequena picada

cheiro verde, pimenta-do-reino, limão, azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora cabotiá até o ponto "al dente".

Coloque numa travessa até esfriar e leve a geladeira por 20 minutos.

A carne seca dessalgada e desfiada também tem que ir a geladeira por 20 minutos.

Retire os dois da geladeira, misture numa travessa com cuidado para não quebrar a abóbora.

Junte o cheiro verde, a pimenta-do-reino, a cebola, o limão, o azeite, a maionese e misture bem novamente.

Se precisar reveja o sal.

Lave de 5 a 6 folhas do alface, e corte em tirinhas bem finas (tipo almeirão) aperte bem para sair a água e jogue na mistura por cima.

Se quiser pode misturar ou deixar apenas de enfeite.

Volte à geladeira por mais 10 minutos e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46577-salada-de-cabotia-com-carne-seca.html>