

SALADA VINAGRETE COM TOQUE PICANTE

INGREDIENTES

1 alface
4 tomates chucha
1 pimento vermelho picado aos cubinhos
1 pimentão amarelo picado aos cubinhos
1 pimentão verde picado aos cubinhos
1 malagueta vermelha picada aos cubinhos
1 cenoura ralada
1 lata de milho
1 cebola picada aos cubinhos
1 pacote de pão aos cubos torrado
azeite a gosto
vinagre a gosto
gengibre a gosto
água o quanto baste, eu coloco um copo e meio de cada e o gengibre a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave todos os vegetais, pique a alface grosseiramente.

Depois de picar os pimentões, a malagueta e a cebola em cubinhos coloque em uma tigela, coloque o vinagre, o azeite, a água e o gengibre.

Prove e veja se está a seu gosto, senão acrescente mais do que está faltando para você.

Rale a cenoura e coloque na tigela do alface, coloque o milho e corte os tomates em luas grossas.

Deixe o molho de vinagrete picante repousar 15 a 30 minutos, na hora de servir coloque o molho por cima da salada e mexa pouco.

Coloque o sal a gosto e também pode pôr um pouco de piri- piri.

Eu costumo acompanhar com um pelo peixe grelhado ou com umas belas tiras de bacon grelhadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46583-salada-vinagrete-com-toque-picante.html>