

# 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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/46583-salada-vinagrete-com-toque-picante.html>