

SALADA DA DINDA

INGREDIENTES

- 1 cabeça de alface crespa
- 150 g de presunto magro
- 3 laranjas
- 1 bisnaga de maionese
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Lave o alface (como de costume); fatie o alface em tiras finas (1cm).

Corte o presunto em cubos; depois tente "soltar" o máximo as fatias.

Descasque as laranjas e retire bem a pele branca; corte em cubos de 2 cm; Faça em um prato e reserve o suco que irá sair ao cortar.

Em um refratário, faça uma camada de alface, adicione o presunto cortado, antes de colocar as fatias de laranja esprema na própria mão as laranjas por todo o refratário, depois coloque as laranjas; Espalhe por todo o refratário a maionese (no sentido vai e vem).

Depois coloque outra camada de alface, coloque por cima o suco que ficou no prato, para finalizar coloque a batata palha.

Está pronto! É só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47320-salada-da-dinda.html>