SALADA DE CHUCHU DO VAGNER

INGREDIENTES

1 kg de chuchu cortado em cubos médios e cozidos

1 pacote pequeno de alface

2 colheres de sopa de pimentão desidratado

1 colher de orégano

5 colheres de sopa de azeite

1 limão

1 vidro de 345 g de azeitona fatiadas

3 colheres de sopa de cebolinha verde

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e corte em cubos os chuchus.

Leve para cozinhar com um pouco de água e uma pitada de sal até ficar macia, mas não desmanchando.

Escorra e leve para a geladeira por 1 hora.

Após esse tempo adicione o orégano, o pimentão, azeite, limão, sal, pimenta, as azeitonas e a cebolinha e misture bem.

Em uma travessa faça uma cama com as folhas de alface.

Coloque a misturra do chuchu com os demais ingredientes por cima.

Sirva a seguir.

Sirva com arroz branco e carnes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47371-salada-de-chuchu-do-vagner.html