SALADA CHEF

INGREDIENTES

1 maço de alface americana

4 tomates médio

1 pimentão vermelho

1 cebola vermelha

2 pepinos

azeitona verde e preta 8 cada

3 fatias de presunto

3 fatias de queijo provolone

3 fatias de peito de peru

Molho Italiano

Ingredientes:

1 dente de alho

1/2 colher de chá de sal marinho

1/3 de xícara de azeite de oliva

6 grãos de pimenta do reino

1/2 colher de chá de orégano

4 colheres de sopa de vinagre tinto

3 colheres de sopa de vinho tinto seco

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Descasque e amasse grosseiramente o dente de alho. Triture grosseiramente os grãos de pimenta-do-reino. Em um recipiente colocar o vinagre, vinho e sal. Misture bem para que o sal dissolva. Acrescente a pimenta-do-reino, o orégano e o alho amassado. Acrescente aos poucos o azeite de oliva emulsionando o molho com um garfo ou batedor.

Coloque em um vidro e deixe descansar por 4 horas. Retire e elimine o dente de alho. Sirva com salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49603-salada-chef.html