SALADA DO CAMPO

INGREDIENTES

500 g de rabanete

6 limões

mel

1 maço pequeno de hortelã

manjericão

1 caixinha de morangos

10 ml de aceto balsâmico

5 colheres de azeite extra virgem

água quanto baste

MODO DE PREPARO

Lave bem os rabanetes, tirando suas folhas.

Rale em um ralador grosso.

Coloque em um recipiente com água até cobrir os rabanetes ralados

esprema três limões e acrescente o suco do limão no recipiente onde esta os rabanetes ralados.

Deixe de molho por cerca de 15 minutos, escorra numa peneira e aperte bem forte para que toda a água seja totalmente retirada e o rabanete fique bem seco.

Coloque em uma travessa de sua preferência esprema os outros 3 limões sobre o rabanete,acrescente duas colheres de mel,o azeite o hortelã picadinho,o aceto balsâmico os morangos laminados e misture tudo.

Decore com as folhas de manjericão e sirva como entrada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49979-salada-do-campo.html