

# SALADA DO CAMPO

## INGREDIENTES

500 g de rabanete

6 limões

mel

1 maço pequeno de hortelã

manjeriço

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 está 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 manjeriço e sirva como entrada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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