SALADA AOS PEDAÇOS

INGREDIENTES

300 g blanquet peru sadia light (fatiado)

100 g queijo parmesão ralado

2 cabeça alface americana

1 cebola grande (rodelas)

4 tomate italiano (débora) grande

2 cenoura ralada

150 g palmito juçara (rodelinhas)

90 g azeitona verde fatiada

50 g alcaparras

50 g tomatinhos cereja

azeite de oliva

mostarda (molho)

maionese

limão

sal

MODO DE PREPARO

Dica: Na montagem da salada, a cada ingrediente adicionado, o importante é ir prensando, só assim você conseguirá picá-la e servi-la em pedaços!

Em uma travessa retangular ou quadrada, faça uma cama com as folhas de alface, tempere com sal e limão a gosto, aperte.

Espalhe as rodelas de cebola e por cima as rodelas de tomate, aperte.

Nesse momento, tempere com sal, maionese, mostarda e azeite, distribuindo bem sobre os tomates na quantidade que quiser.

Coloque de maneira bem uniforme o palmito, a azeitona e as alcaparras.

Espalhe bem a cenoura ralada nivelando a salada.

Aperte.

Distribua as fatias de Blanquet de Peru, aperte.

Polvilhe o parmesão ralado até cobrir a camada de Blanquet.

Decore com tomatinhos cereja e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50674-salada-aos-pedacos.html