

SALADA REFRESCANTE DA SILENE

INGREDIENTES

1 alface americana
1 caixa de ovos de codorna
1 caixa de grão de bico em conserva
200 g de queijo mussarela
200 g de presunto magro
palmito a gosto
1 caixa de tomate cereja
100 g de copa fatiado
1 cebola em rodelas
croutons
1 cenoura ralada

MODO DE PREPARO

Cozinhe os ovos de codorna e descasque-os (reserve).

Lave a alface e pique bem.

Lave os tomates cereja e corte-os ao meio.

Corte o palmito em rodelas.

Enrole o queijo e o presunto separadamente e corte em rodelas.

Monte a salada da seguinte forma: coloque a alface nas laterais de uma saladeira grande, em seguida coloque a cenoura ralada, no meio coloque o grão-de-bico, coloque os tomates cereja sobre a alface e distribua o palmito o presunto e queijo, o copa, os ovos de codorna e a cebola

coloque os croutons.

Sirva com o molho de sua preferência.

Fica muito bom com molho italiano.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/52389-salada-refrescante-da-silene.html>