

SALADA DA BEL

INGREDIENTES

1/2 maço de alface americana
1/2 maço de rúcula
1/2 maço de alface roxa
4 fatias de pão de forma (retire a casca)
1 dente de alho bem picadinho
1/4 de xícara de azeite
1/2 xícara de chá de bacon frito
1 xícara de molho de alho
50 g de queijo ralado
2 tomates
1/2 cebola média picada bem pequena
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as verduras, reserve.

Corte os pães de forma em cubinhos, pique o alho. Leve ao fogo em uma frigideira o azeite e frite o alho, acrescente o pão de forma picadinho e deixe fritar virando o tempo inteiro, para que não queime.

Em outra frigideira frite o bacon, escorra bem a gordura e reserve.

Faça o molho de alho.

Reserve.

Pique o tomate, a cebola.

Depois junte em uma travessa as folhas, o tomate, a cebola.

Na hora em que for servir acrescente o queijo ralado, o molho de alho, o bacon e por último o pão de forma frito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52905-salada-da-bel.html>