

# TROUXINHA DE CENOURA

## INGREDIENTES

1 pé de alface crespa lavada  
3 cenouras  
Azeitonas a gosto  
4 colheres (sopa) de maionese  
1/4 de molho de tomate  
1 colher de catchup  
batata palha a gosto

## MODO DE PREPARO

Descasque as cenouras, rale e reserve.

Em uma travessa , junte as cenouras ja raladas, a maionese, o molho de tomate e o catchup. Reserve o patê.

Recheie os alvaces com o pate de cenoura.

Enrole-os.

Coloque os em uma travessa e decore com as azeitonas e a batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53091-trouxinha-de-cenoura.html>