

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 já 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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