

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 travesa 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>