

SALADA FRESCA DE CAMARÃO, UVAS E ALFACE

INGREDIENTES

1,5 kg de camarão sem casca e limpos

1 copo de creme de leite azedo (sour cream)

1 copo de maionese

2 copos de uvas verdes sem caroco

1/2 copo de endro fresco ou mais conforme gosto

sal

pimenta preta moída na hora

folhas de alface

MODO DE PREPARO

Cozinhe os camarões em água com sal.

Escorra a água em um escorredor de macarrão.

Deixe os camarões esfriarem. Transfira os camarões para uma tigela.

Numa tijela separada misture o creme de leite azedo (sour cream) com a maionese e misture vigorosamente.

Coloque estemolho sobre os camrões e misture gentilmente.

Adicione as uvas e misture novamente.

Finalmente, polvilhe o endro batidinho, adicione o sal e a pimenta e misture mais uma vez e refrigere por mais ou menos 1 hora.

Imediatamente antes de servir, prove, corrija o sabor e misture novamente.

Coloque sobre folhas de alface americanas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53356-salada-fresca-de-camarao-uvas-e-alface.html>