

SALADA DE CAMARÃO E KANI COM MAÇÃ, CENOURA, ERVILHA E NOZES

INGREDIENTES

- 100 g de camarão cozido
- 1 maçã verde em cubos
- 6 bastonetes de kani desfiado
- 1 talo de aipo filetado
- 1 colher (sopa) passas branca
- 4 colheres (sopa) cenoura ralada
- 2 colheres (sopa) ervilha fresca
- 2 colheres (sopa) maionese
- 4 colheres (sopa) creme de leite fresco
- 1 limão (suco)
- Sal e pimenta (a gosto)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque a maionese, o creme de leite, o suco de limão, o sal e a pimenta. Misture tudo e reserve na geladeira. Agora, acrescente todos os outros ingredientes e, por último, o molho. Misture até ficar na consistência desejada. Se quiser optar por uma receita light, no lugar da maionese coloque um copo de iogurte natural.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54886-salada-de-camarao-e-kani-com-maca-cenoura-ervilha-e-nozes.h
tml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54886-salada-de-camarao-e-kani-com-maca-cenoura-ervilha-e-nozes.html)