SALADA REFRESCANTE DE RÉVEILLON DA ABIMA

INGREDIENTES

PARA SALPICAR:

Para salpicar:100 g de nozes picadas e assadas

PARA DECORAR:

Para decorar:Folhas a gosto, endívias, alface americana, radichio, chicória frise ou alface roxa

MOLHO:

Molho:2 colheres das de sopa de vinagre balsâmico ou de vinho branco

1 colher das de sobremesa de açúcar

1 colher das de sobremesa de conhaque

4 colheres das de sopa de folhas de hortelã fresca picada

2 colheres das de sopa cebola bem picada

100 g de coalhada fresca

100 ml de água filtrada

100 g de creme de leite UHT

100 g de requeijão

150 g de cream cheese

Sal, pimenta e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Bata em um liquidificador ou processador todos os ingredientes, retifique os temperos.

SALADA:

Salada:Misture todos os ingredientes e leve para gelar.

MONTAGEM:

Montagem:Distribua as folhas em uma saladeira grande, em seguida coloque a salada no meio e regue com o molho.

Finalize com as nozes picadas a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55302-salada-refrescante-de-reveillon-da-abima.html