

SALADA FRIA

INGREDIENTES

2 cabeças de alface lisa
4 batatas médias
2 cenouras
4 talos médios de salsão
3 tomates sem sementes
1 cebola média
4 dentes de alho fatiados
1 vidro médio de maionese
Pimenta do reino a gosto
Noz-moscada a gosto
Azeite de oliva
Sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata e a cenoura com sal e pique-as em pedaços bem pequenos e reserve. Pique os talos de salsão e os tomates em pedaços bem pequenos. Pique a cebola em pedacinhos e fatie o alho. Numa vasilha, misture a batata, a cenoura, o salsão, o tomate, a cebola, o alho e a maionese. Misture bem, mas com cuidado para não amassar em demasia a batata e acrescente a pimenta do reino, a nós moscada e o sal, (o quanto bastar). Forre um pirex com folhas de alface inteiras. Em seguida, coloque por cima das folhas a mistura dos ingredientes, regando com azeite de oliva a gosto. Peque as folhas de alface que sobraram e pique-as como se pica couve e cubra o pirex, regando tudo com azeite de oliva e noz-moscada. O ideal é servir o prato no dia seguinte.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55962-salada-fria.html>