

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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