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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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