SALADA VEGETARIANA COM MOLHO

INGREDIENTES

- 2 cebolas médias cortadas em rodelas
- 2 folhas de alface cortadas em tiras
- 2 folhas de rúcula cortadas em tiras
- 1 rabanete médio cortado em rodelas
- 1 cenoura cortada em rodelas
- 2 folhas de repolho cortadas em tiras
- 2 dentes de alho picados em cubinhos
- 1/2 batata grande cortada em rodelas
- 1 tomate cortado em cubinhos
- 1 almeirão picado
- 1 alface roxa cortada em rodelas
- 1 folha de agrião picado
- salsinha a gosto picadinha
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de maionese
- 4 colheres (sopa) de requeijão

sal a gosto

pimenta calabresa em flocos

vinagre balsâmico a gosto

azeite de oliva a gosto

MODO DE PREPARO

Pique todos os vegetais e misture

Pro molho, misture o leite, coloque salsinha a gosto e sal a gosto também

Coloque o requeijão e misture no microondas até ficar cremoso

Tempere com duas colheres (chá) de sal, salsinha, azeite e vinagre a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9005-salada-vegetariana-com-molho.html