

SALADA VEGETARIANA COM MOLHO

INGREDIENTES

2 cebolas médias cortadas em rodela
2 folhas de alface cortadas em tiras
2 folhas de rúcula cortadas em tiras
1 rabanete médio cortado em rodela
1 cenoura cortada em rodela
2 folhas de repolho cortadas em tiras
2 dentes de alho picados em cubinhos
1/2 batata grande cortada em rodela
1 tomate cortado em cubinhos
1 almeirão picado
1 alface roxa cortada em rodela
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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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