SALADA DE QUEIJO E GERGELIM

INGREDIENTES

2 alfaces crespas (escuras)

300 g de queijo minas

100 g de cogumelo em conserva

2 colheres (sopa) de azeite

25 g de semente de gergelim (de preferência escura)

Molho vinagrete: 3 colheres (sopa) de água

2 colheres (sopa) de vinagre

sal a gosto

1 colher (sopa) de azeite

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e seque bem a alface e corte em pedaços médios

Corte o queijo em quadrados, passe no azeite e no gergelim

Depois, corte o cogumelo em fatias

Prepare o molho misturando tudo muito bem

Arrume a alface na travessa, espalhe o cogumelo e o queijo

Tempere com o molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9453-salada-de-queijo-e-gergelim.html