

SALADA ALEMÃ DE BATATAS PARA CHURRASCO

INGREDIENTES

4 batatas médias cozidas no vapor
2 cenouras médias cozidas no vapor
4 salsichas
6 pepininhos em conserva picadinhos
6 ovos cozidos
2 xícaras de maionese (recomendo escolher de boa qualidade)
2 colheres de mostarda dijon
1 colher de açúcar refinado
1 colher (chá) de sal
1 colher de vinagre de maçã
pimenta-do-reino a gosto de preferência moído na hora
salsinha desidratada
folhas de manjericão e tomatinhos cereja para enfeitar

MODO DE PREPARO

Corte as batatas e 4 ovos em pequenos cubos de aproximadamente 2 cm

Pique as cenouras, as salsichas e os pepininhos em cubinhos menores do que as batatas

Em um recipiente faça uma mistura homogênea com o vinagre, o açúcar, a mostarda, o sal, a pimenta

Acrescente os pepininhos, as salsichas e as cenouras, misture

Acrescente aos poucos as batatas e os ovos, sempre aos poucos mexendo devagar para evitar que as batatas desmanchem

Finalize enfeitando com os ovos restantes, tomatinhos cereja, manjericão e polvilhe a salsinha desidratada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7198-salada-alema-de-batatas-para-churrasco.html>