

SALADA DE KANI KAMA À MODA ÁRABE

INGREDIENTES

1/5 de xícara de triguilho (trigo para fazer kibe)

1 pacote de kani kama

1 vidro de palmito (250 g)

6 a 8 tomates cereja

1/5 de xícara de azeitonas

1 pires de coentro picado

1 copo pequeno de iogurte

1 colher (sopa) de mostarda com mel

1/5 limão siciliano

sal e azeite de oliva a gosto

1 pitada de canela

MODO DE PREPARO

Lave bem o triguilho e coloque de molho em uma vasilha

Cubra com 1 copo de água bem quente

Reserve

Corte o kani kama e o palmito em pedaços

Em um recipiente, adicione o kani kama, o palmito, as azeitonas e os tomates cortados ao meio

Misture tudo muito bem

Acrescente o triguilho hidratado e misture novamente

Junte o iogurte, a mostarda , o coentro, o limão, o sal e o azeite

Misture

Acrescente a pitada de canela para dar o toque final

Enfeite com folhas de coentro

Leve para gelar

Se quiser, pode substituir o iogurte por 2 colheres de maionese

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8112-salada-de-kani-kama-a-moda-arabe.html>