

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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