

# SALADA VEGETARIANA COM MOLHO

## INGREDIENTES

2 cebolas médias cortadas em rodelas  
2 folhas de alface cortadas em tiras  
2 folhas de rúcula cortadas em tiras  
1 rabanete médio cortado em rodelas  
1 cenoura cortada em rodelas  
2 folhas de repolho cortadas em tiras  
2 dentes de alho picados em cubinhos  
1/2 batata grande cortada em rodelas  
1 tomate cortado em cubinhos  
1 almeirão picado  
1 alface roxa cortada em rodelas  
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://areceitadavez.com.br/receita/9005-salada-vegetariana-com-molho.html>