

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9453-salada-de-queijo-e-gergelim.html>