

SALADA ITALIANA

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 alface
2 tomates
1 pepino
Meio pimento verde
1 cebola cortada em meia-lua
4 fatias de queijo flamengo
4 fatias de fiambre
1 lata de atum
20 azeitonas
12 de ovos de cordeniz cozidos
Azeite q.b.
Vinagre q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Oregãos q.b.

PREPARAÇÃO

Lave os legumes.

Corte a alface em juliana e coloque-a na travessa.

Corte os tomates em gomos e coloque-os na travessa.

Corte o pepino em rodela fininhas.

Espalhe por cima da alface as rodela de pepino, as rodela de cebola e o atum.

Corte o queijo e o fiambre em fatia fininha e espalhe-os por cima da salada.

Corte o pimento em rodela fininha e espalhe-as por cima da salada.

Tempere a salada com sal, pimenta e oregãos.

Regue a salada com azeite e vinagre.

Decore a salada com os ovos descascados e as azeitonas.

Guarde no frio até servir.

Custo: 4.00 € ; Custo por pessoa: 1.00 €

<http://www.saborintenso.com/f22/salada-italiana-155/>