

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 fatias fininhas e espalhe-os por cima da salada.
Corte o pimento em rodela fininhas 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/>