

SALADA DELICIOSA

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

1 bife de vitela tenro com 350g
1 dente de alho picado
30g de de margarina
Meia alface cortada em juliana
1 tomate grande cortado em rodela
2 cenouras raladas
Meio pimento vermelho cortado em tiras
180g de massa em espiral colorida cozida e fria
180g de salsichas de cocktail
2 ovos cozidos
Azeitonas verdes recheadas q.b.
Molho rosa q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

1. Tempere o bife de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Numa frigideira leve ao lume a margarina e o alho.
Quando estiver quente, frite o bife de ambos os lados sem deixar passar muito.
3. Corte o bife em tiras e deixe arrefecer.
4. Numa travessa, espalhe a alface.
Decore à volta da travessa com o tomate e com montinhos de cenoura ralada.
Coloque a massa por cima da alface.
Por cima da massa, espalhe metade do pimento, metade das salsichas e metade das tiras de carne.
Repita o processo com as restantes metades.
Por cima da salada, espalhe as azeitonas e decore com os ovos cozidos cortados ao meio.
Guarde no frigorífico e na hora de servir acompanhe com o molho rosa.

Custo: 8.50 € ; Custo por pessoa: 2.12 €

<http://www.saborintenso.com/f22/salada-deliciosa-6137/>