

Salada de Batata Doce com Iogurte

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

500g de batata doce cortada em cubos
3 ovos
¼ de 1 pimento vermelho cortado em cubinhos
½ cebola picada
1 dente de alho picado
100g de azeitonas pretas descaroçadas picadas
grosseiramente
Coentros picados
200g de iogurte grego natural
Sal
Pimenta



Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f22/salada-batata-doce-iogurte-43144/>

1. Numa panela com água a ferver, coloque sal, a batata doce e os ovos.
Tape e deixe cozer durante 10 minutos.
2. Quando a batata doce estiver cozida, retire os ovos para uma tigela com água fria.
Coe a batata doce.
Deixe arrefecer totalmente.
3. Descasque os ovos.
4. Numa tigela, coloque o iogurte, a cebola, o alho, as azeitonas, o pimento e os coentros.
Tempere com sal e pimenta.
Mexe muito bem.
5. Adicione 2 ovos cortados em pedaços e a batata doce.
Envolve tudo cuidadosamente.
Depois de tudo bem misturado, decore a gosto com o restante ovo cozido.
Guarde no frigorífico até que a salada fique fresca.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!