

SALADA CREMOSA

INGREDIENTES

60 ml de azeite

1 cebola em cubos pequenos

2 colher (chá) de molho shoyu

3 colher (chá) de mostarda

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 limões (suco)

10 g de açúcar

Salada: 1/2 unidade de repolho finamente cortado

300 g de cenoura descascada e ralada

100 g de creme de leite

200 g de maionese

180 g de grão-de-bico

2 colheres (sopa) de vinagre de maçã

100 g de queijo parmesão ralado grosso

1 colher (chá) de salsa fresca

1 colher (chá) de cebolinha

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira coloque um pouco do azeite e a cebola picada

Deixe murchar bem e acrescente o grão

Em uma tigela coloque o restante do azeite, a mostarda, o sal, a pimenta, o molho shoyu, o suco de limão e o açúcar; misture tudo muito bem e reserve

Em uma vasilha grande coloque o repolho e misture o refogado de cebola com grão

Acrescente a cenoura ralada crua e misture bem

Adicione o queijo, a maionese, o creme de leite, o vinagre e o tempero preparado

Tempere com sal e pimenta

Misture a salsa picada e sirva

Dica

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10458-salada-cremosa.html>