

## **RECEITA: Salada Mix Sabores**

Ingredientes:

4 maços de alface americana - lavadas;

1 abacaxi cozido com água e açúcar ou 1 lata de abacaxi em calda, picados em cubos;

1 vidro de palmito de pupunha cortado em rodelas;

1 xícara de chá, de nozes picadas;

½ xícara de chá, de castanha do Pará picadas;

1 xícara de melão picado em bolinhas ou meio melão picado em bolinhas;

350 gramas de peito de peru, cortado em cubos;

4 kiwi fatiados;

Cerejas vermelhas em calda para decorar;

Massa: 350 gramas de massa fresca (Capeletti) – recheio a escolher; cozida em água e sal (tempo de cozimento de acordo com a embalagem do produto).

300 gramas de queijo mussarela cortados em cubos;

Salsa picada para decorar.

Preparo:

Arrume em uma travessa ou bandeja as folhas de alface (rasgadas), o abacaxi picado, o palmito, as castanhas, as nozes, o melão, o peito de peru, o kiwi, as cerejas, deixando para o final a massa cozida e a mussarela, finalize com a salsa picada e algumas cerejas para enfeitar.

Molho para a salada:

Ingrediente:

1 xícara de chá de maionese pronta;

1 iogurte natural ou desnatado;

4 colheres de sopa de hortelã picada bem miudinho;

Suco de 1 limão

Sal a gosto.

Modo de preparar:

Misture todos os ingredientes e sirva com a salada.

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 10 pessoas





Fotos de autoria da jornalista da ARP/FCM: Camila Delmondes.

