



Salada de maionese com legumes e bacon frito



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---|-----------------------|-------------|
| Bacon (picado) | 2 xícaras (chá) | 200 g |
| Maionese | 1 xícara e meia (chá) | 300 g |
| Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo | 2 colheres (chá) | 10 g |
| Sal | Meia colher (chá) | 2,5 g |
| Batata (cozida e cortada em cubos pequenos) | 4 unidades médias | 800 g |
| Cenoura (cozida em cubos 3 cm) | 2 unidades grandes | 400 g |
| Vagem (cozida e picada) | 1 xícara e meia (chá) | 150 g |
| Ovo (cozido) | 4 unidades grandes | 200 g |

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o bacon e leve ao fogo alto para aquecer, frite-o em sua própria gordura por 5 minutos, ou até dourar. Retire do fogo e reserve.
2. Em um bowl grande, coloque a maionese, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e o bacon, e misture. Junte a batata, a cenoura, a vagem e o ovo, e misture para envolver os ingredientes.
3. Leve à geladeira por 30 minutos, ou até resfriar. Sirva em seguida.