



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.