



Salada de milho grelhado



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho Barbecue Churrasco e Grelhados SATIS!®	5 colheres (sopa)	100 g
Suco de limão	3 colheres (sopa)	45 ml
Água	1 colher (sopa)	15 ml
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Milho verde em espiga (cozido)	6 unidades	1,2 kg
Tomate-cereja (cortado ao meio)	3 xícaras (chá)	435 g
Cebola roxa (picada)	1 unidade média	150 g
Pimenta dedo de moça (sem sementes, picada)	1 unidade grande	15 g
Cheiro verde (picado)	3 colheres (sopa)	15 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, coloque o SATIS!® BBQ Churrasco e Grelhados, o suco de limão, a

água, o sal e o Azeite TERRANO®, e misture. Reserve.

2. Em uma grelha bem quente, toste as espigas de milho por cerca de 5 minutos, ou até tostar levemente toda a espiga. Debulhe e reserve.

3. Em um bowl grande, coloque o tomate cereja, a cebola roxa, a pimenta dedo-de-moça, o cheiro-verde e o milho reservado, e misture. Junte o molho reservado e mexa até envolver todos os ingredientes. Sirva em seguida.