



## Salada de Maionese de Legumes e Presunto



**Rendimento**

20 porções



**Tempo de preparo**

00:25

### Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata (em cubos médios)	-	1 kg
Maionese	1 xícara (chá)	200 g
Vagem (cozida e cortada em rodela)	1 e meia xícara (chá)	150 g
Cenoura (em cubos médios)	3 unidades médias	450 g
Ervilha em conserva (escorrida)	1 xícara (chá)	130 g
Ovo (cozido, cortado em cubos pequenos)	4 unidades	200 g
Presunto (cozido e cortado em cubos pequenos)	2 xícaras (chá)	250 g
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	1 e meia colher (Sopa)	30 g

### Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque cerca de 200 g da batata e amasse. Junte a maionese, misture e reserve.
2. Em um bowl grande, coloque a batata em cubos, a vagem, a cenoura, a ervilha, o ovo, o presunto e o Caldo SAZÓN® Profissional, e misture. Junte a maionese com batata reservada, e

misture delicadamente, até que todos os ingredientes estejam envolvidos.

**3.** Leve à geladeira para tomar gosto por cerca de 15 minutos. Sirva em seguida.