



Salada na Cesta de Parmesão



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:10

Ingredientes

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Maionese	1 xícara (chá)	200 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	3 colheres (chá)	15 g
Suco de limão	3 colheres (sopa)	45 ml

SALADA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Queijo parmesão (finamente ralado)	2 xícaras (chá)	200 g
Alface roxa (cortada em tiras finas)	1 pé médio	1335 g
Cenoura (em tiras finas)	1 unidade média	150 g
Alho-poró (em tiras finas)	1 talo	92 g
Rabanete (em tiras finas)	3 unidades grandes	240 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tomate (em tiras finas)	1 unidade média	150 g
Cebola roxa (em tiras finas - julienne)	meia unidade média	75 g

Modo de Preparo

- 1.** Prepare o molho: em um bowl médio, coloque a maionese, o Tempero SAZÓN® Profissional e o suco de limão, e misture por 1 minuto, ou até formar um molho uniforme. Reserve na geladeira.
- 2.** Prepare a salada: Em uma frigideira antiaderente pequena, coloque 20 g do parmesão ralado, e leve ao fogo médio. Deixe por 3 minutos, ou até o queijo derreter e começar a dourar. Vire o queijo sobre um recipiente pequeno concavo e espere esfriar até formar uma casca crocante. Repita o processo com o restante do queijo. Reserve.
- 3.** Em um bowl grande, coloque a alface, a cenoura, o alho-poró, o rabanete, o tomate e a cebola roxa, misture com o molho de maionese por 1 minuto, ou até misturar bem todos os ingredientes. Disponha a salada nas cestas de parmesão e sirva em seguida.