

Salada Russa



Ingredientes: 1 unidade de batatas (médias)

1 unidade de cenoura (média)

2 colher de sopa de ervilhas

2 colher de sopa de fiambre

2 colher de sopa de queijo cremoso

4 colher de sopa de maionese

1 colher de chá de sal

1 unidade de orégãos (secos)

1 unidade de pimenta preta

Instruções de preparação:

Colocar 400 ml de água numa caçarola e levar ao lume. Quando começar a ferver colocar, pela seguinte ordem, a cenoura cortada aos cubos, a batata cortada aos cubos e as ervilhas. Tapar e deixar cozinhar durante cerca de 12-15 min, até as batatas estarem macias (espetar o garfo na batata, se não sentir resistência ao entrar a batata está cozida). Escorrer e colocar numa taça. Adicionar o fiambre aos quadrados e o queijo cremoso. Temperar de sal, pimenta preta e os orégãos. Envolver delicadamente todos os ingredientes. Adicionar a maionese e envolver bem, para que todos os ingredientes fiquem bem ligados. Colocar numa taça de servir e levar a refrigerar durante trinta minutos antes de servir.

Sugestões Adicionais: