



# Receitas com morangos

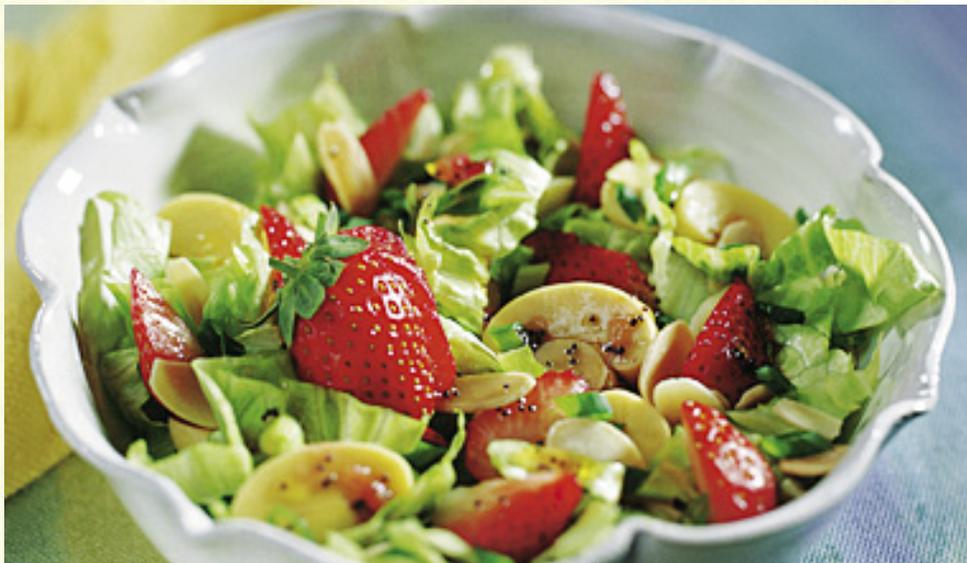
## Receita nº 1

INGREDIENTES: 1/2 kg de morango 1 pé pequeno de alface americana 1 xícara (chá) de cogumelos frescos fatiados 3 colheres (sopa) de cebolinha picada 4 colheres (sopa) de amêndoas torradas em lascas

MOLHO: 1 colher (sopa) de vinagre de maçã 1 colher (chá) de mel 1 colher (chá) de Fondor MAGGI 1 colher (sopa) de azeite 1 colher (chá) de sementes de papoula

MODOS DE PREPARO Limpe os morangos e corte-os em quatro Reserve 1/2 xícara (chá) para o preparo do molho Lave a alface, deixe secar um pouco e corte-a em tiras finas Afervente rapidamente os cogumelos, escorra e reserve Em uma saladeira ou em pratos individuais, disponha a alface, os morangos, os cogumelos, a cebolinha e as amêndoas À parte, amasse com um garfo o morango reservado e acrescente os ingredientes do molho Regue a salada com o molho e sirva

## INGREDIENTES:



**MODO DE PREPARO:** Fiz uma cama com a alface e fui colocando os restantes do ingredientes. Temperei na hora de servir, misturando bem. Para fazer o molho nunca tenho medidas exatas. Vou colocando e provando o sabor, mas tendo a base de 1 medida de suco de limão para 2 de azeite. Poderá também agregar mel, ervas frescas picadinhas - o céu é o limite. Quem não ousa não descobre sabores especiais. Você pode usar de sua criatividade e preferência na montagem do prato. O importante é degustar feliz da vida e o que é melhor ainda - comer sem culpa.

ghjkklllvffghtkukrg

hhjkkkkkk

hdfyi

jhhhjkl

BOM APETITE!!!