

Salada Caesar

www.receitasdafia.com/receitas/salada-caesar

Experimente essa deliciosa salada de frango caesar com um molho especial, prática e fácil!

Salada Gaosar type unknown



Ingredientes

- 2 filés de peito de frango
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 dente de alho bem picadinho
- 150 g de bacon em cubos
- 40 g de queijo parmesão ralado grosso
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 6 colheres (sopa) de maionese
- Cerca de um pé de alface-americana ou romana
- 1/2 xícara (chá) de torradinhas croutons
- Sal a gosto

Modo de Preparo

- 1. Comece misturando o frango com sal, pimenta e metade do suco de limão, deixando marinar por alguns minutos.
- 2. Em outro recipiente, despeja o bacon em cubos, acrescente o alho, metade do queijo parmesão ralado, metade do azeite, o restante do suco de limão, a maionese, o sal e a pimenta. Misture bem até formar um molho homogêneo e reserve na geladeira.
- 3. Aqueça o restante do azeite em uma frigideira e grelhe o frango dos dois lados. Corte-o em tirinhas e dê uma leve dourada antes de reservar.
- 4. Higienize a alface, rasgando as folhas grosseiramente, e disponha em uma travessa.
- 5. Adicione o molho preparado anteriormente na alface e misture bem. Finalize com o restante do queijo parmesão, as tirinhas de frango e as torradinhas temperadas croutons.
- 6. Agora é só saborear a sua Salada de Frango Caesar com Molho Especial. Bom apetite!