



Salada Caesar

www.receitasdafia.com/receitas/salada-caesar

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

Salada Caesar type unknown

 40 min

 3 porções

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, despeje 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!