Salada refrescante de chuchu com toque de limão

www.receitasdafia.com/receitas/salada-refrescante-de-chuchu-com-toque-de-limao

Experimente essa deliciosa salada de chuchu fácil que leva ingredientes frescos e tem um toque cítrico irresistível!

Salada refrescante de chuchu com toque de limão

25 min 4 a 6 porções

Ingredientes

- 2 chuchus
- 1 cebola roxa pequena picada
- 1 tomate cortado tiras
- 1 dente de alho ralado
- Suco de 1 limão
- Cheiro-verde a gosto picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Ervas finas a gosto
- Azeite a gosto

Modo de Preparo

1. Reúna todos os ingredientes necessários para a receita.
2. Descasque os chuchus e corte-os em cubos.
3. Em seguida, leve os cubos de chuchu ao fogo para cozinharem até ficarem al dente.
4. Assim que estiverem prontos, escorra a água e deixe os cubos de chuchu esfriarem.
5. Em um recipiente, misture os chuchus cozidos com a cebola roxa, o tomate, o alho ralado, o suco de limão, o cheiro-verde picado, o sal, a pimenta-do-reino, as ervas finas e o azeite.
6. Certifique-se de que todos os ingredientes estão bem incorporados.
7. Agora é só servir a salada refrescante de chuchu com toque de limão.