



Salada Waldorf

www.receitasdafia.com/receitas/salada-waldorf

Experimente esta deliciosa salada Waldorf, uma criação clássica do famoso Hotel Waldorf-Astoria em Nova York!

Salada Waldorf Type unknown

 30 min

 4 porções

Ingredientes

- 1/4 de xícara de chá de [iogurte natural](#)
- 1/4 de xícara de chá de [maionese](#)
- Suco de 1 [limão](#)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 cacho de [uva](#) sem semente e cortadas ao meio
- 2 [maçãs verdes](#) ou vermelhas em cubos
- 1/2 xícara de chá de [nozes](#) tostadas
- 1 talo de [salsão](#) picado
- Folhas de [alface](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture bem o iogurte natural, a maionese e o suco de limão.
2. Tempere a mistura com sal e pimenta, garantindo um sabor equilibrado.
3. Adicione as uvas cortadas ao meio, o salsão picado, as maçãs em cubos e as nozes tostadas. Misture tudo delicadamente.
4. Forre o fundo de um prato com as folhas de alface para criar uma base fresca e crocante.
5. Espalhe a mistura da salada por cima das folhas de alface, garantindo um colorido e uma textura irresistíveis.
6. Sirva imediatamente e delicie-se com essa salada refrescante de uva e maçã.
7. Bom apetite!