

RECEITA:

Salada de Batata



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
1 hora



Rendimento
6 porções



INGREDIENTES

Salada

- 1 kg de batatas descascadas
- 7 ovos
- 1 cebola roxa picada
- 2 talos de salsão picados
- 1 xícara (chá) de pickles de pepino picado

- Sal e pimenta do reino a gosto

Molho de Maionese

- 1 limão espremido (suco)
- 2 colheres (sopa) de mostarda Dijon
- **1 e ½ xícara (chá) de Liza Caseira**
- Tomilho a gosto

Farofinha de Bacon

- 5 tiras de bacon
- 1 xícara de farinha Panko
- 1 colher (sopa) de manteiga



MODO DE PREPARO

- 1 - Em uma panela grande cozinhe as batatas descascadas. Aguarde esfriar e corte em cubos grandes. Reserve.
- 2 - Em uma panela, cozinhe os ovos e separe 2 gemas cozidas para o preparo do molho (reserve as claras cozidas).
- 3 - Para o molho, em uma tigela, misture as 2 gemas com a maionese, a mostarda Dijon e o suco de limão.
- 4 - Em um recipiente, misture as batatas cozidas, os ovos restantes picados, juntamente com as claras reservadas, a cebola, o salsão, o pickles e o tomilho. Tempere com sal e pimenta a gosto. Cubra com filme plástico e leve à geladeira para resfriar.
- 5 - Em uma forma coloque as tiras de bacon e leve ao forno. Escorra em papel toalha. Bata no processador até virar uma farofa. Na frigideira, coloque a manteiga e deixe derreter. Acrescente a farinha Panko, torra a farinha e acrescente o bacon processado.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive