



Salada Fresca de Tomate e Alfases

Ingredientes

300g de tomate cereja (aproximadamente 20 unidades)

1/2 pé de alface roxa médio

1/2 pé de alface crespa médio

Modo de Preparo

Lave cuidadosamente os tomates cereja em água corrente.

Lave folha por folha das alfases roxa e crespa, também em água corrente, para garantir que estejam bem limpas.

Com cuidado, seque as folhas de alface usando um pano de prato limpo ou papel toalha. Elas precisam estar secas para ficarem crocantes.

Em uma tábua de corte, corte cada tomate cereja ao meio.

Rasgue as folhas de alface com as mãos em pedaços pequenos, do tamanho de uma mordida.

Em uma tigela grande, junte os tomates cereja cortados com as folhas de alface roxa e crespa rasgadas.

Misture tudo delicadamente com as mãos limpas ou com dois garfos.

Sirva sua salada imediatamente.

Dica

Para que sua salada fique sempre fresquinha e crocante, monte-a apenas na hora de servir. Se precisar preparar os ingredientes com antecedência, lave e seque-os, e guarde-os separadamente na geladeira até o momento de misturar e consumir.