



As protagonistas do churrasco sem dúvida nenhuma são as carnes, mas um acompanhamento caprichado faz toda a diferença, não é mesmo? Para isso selecionamos algumas receitas de saladas para variar o almoço de churrasco:

Vinagrete

Difícil deixar o clássico dos churrascos fora da mesa. O vinagrete pode ser servido como molho, salada e até mesmo como aperitivo, aplicado em fatias de pão francês fresquinhos. E o melhor de tudo que o seu preparo é muito simples, não tem como errar!

Salada de tomate cereja

Corte o tomate cereja, acrescente cebola roxa e seus temperos favoritos. Em poucos minutos você tem uma salada simples, mas deliciosa, para completar a mesa.

Cebolas assadas caramelizadas

Leve as cebolas em uma panela, já com o azeite quente, coloque-as para dourar. Depois adicione um pouco de água e deixe-as cozinharem até ficar bem macias. Adicione o molho shoyo e a noz moscada, a gosto, e mexa até a mistura caramelizar. Sirva em um recipiente junto com as peças assadas. Vai ser um sucesso!

Saladas de folhas verdes

Colorida e nutritiva, a combinação de diferentes tipos folhas verdes como: alface, rúcula, agrião, com cubos de manga, mel, uma porção de amêndoas e alguns temperos incrementam ainda mais a refeição.

Essas são algumas dicas para oferecer um acompanhamento mais leve para uma sessão de assados Alegra. Qual salada você costuma preparar quando rola churrasco aí na sua casa? Conta pra gente!



Fonte: [Prazer de Comer e Beber](#)
