Salada de Repolho – Coleslaw

Essa salada de repolho é do tipo que os americanos fazem para acompanhamento nos seus “Barbecues” (Churrascos). É prática e gostosa, e pode ser feita com antecedência, pois guardada na geladeira pode ser consumida até o dia seguinte.

O restaurante América serve no buffet de saladas e em alguns pratos com carne como acompanhamento. Aqui em casa somos fãs de carteirinha dessa delícia! Experimente!

Ingredientes:

1 repolho pequeno finamente picado

1 cenoura ralada

½ xícara de uvas passas

3 colheres de sopa de açúcar

½ colher de chá de sal ou a gosto

Pimenta do reino a gosto

2/3 xícara de maionese

¼ de xícara de leite

¼ de xícara de iogurte natural

Suco de 1 limão espremido

1 ½ colher de sopa de vinagre de vinho branco

Modo de Fazer:

Misture o repolho picado com a cenoura ralada e as uvas passas numa travessa funda. Misture os outros ingredientes em outra tigela e jogue por cima do repolho com a cenoura e as uvas passas. Cubra e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Dica: Se conseguir, use um processador para picar o repolho e a cenoura…é bem mais rápido do que picar na faca.