



- As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

- Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas.

Salada com molho cremoso

10 tomates cerejas cortados ao meio ou 1 tomate cortado em cubos médios
1 pepino fatiado
½ lata de milho cozido
Para o molho:
3 colheres de sopa de azeite
1 dente de alho picado
¼ de cebola picado
1 colher de sopa de vinagre
1 colher de chá de açúcar mascavo ou açúcar comum
2 colheres de sopa de creme de leite
2 colheres de sopa de parmesão ralado
sal, salsinha ou cebolinha picada

1- Em uma frigideira coloque parte do azeite e refogue a cebola e o alho por 4 minutos no fogo baixo.

2- Desligue o fogo e espere 5 minutos para que esfrie um pouco, coloque em uma vasilha.

3- Adicione o restante dos ingredientes do molho e misture bem, experimente e acerte o sal.

4- Deixar na geladeira até o momento de servir.