



## **SALADÃO DE PEIXE DO VALDIR**

### **INGREDIENTES**

Batata - 11kg  
Cebola - 3,5kg  
Cenoura - 5kg  
Couve - 2 molhos  
Ovo - 42unidades  
Peixe em filés - 5kg  
Sal - o mínimo

### **MODO DE FAZER**

Cozinhe o peixe em água, depois desfie.  
Descasque a batata e a cenoura e corte em cubos, cozinhe.  
Cozinhe a couve cortada em fios.  
Corte a cebola em rodela.  
Cozinhe os ovos, descasque e pique.  
Monte camadas alternadas de batata, cenoura, peixe, cebola e ovos.  
Na volta do prato coloque a couve.

### **RENDIMENTO**

125 porções

**RECEITA ELABORA PELAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS DA  
E.M.E.F. de Tempo Integral Profº VALDIR CASTRO**

**Equipe Técnica de Nutricionistas  
Núcleo de Alimentação Escolar/SMEd**