

# Salada de joaninhas

## Ingredientes

- torradas
- maionese
- folhas de salsinha
- tomates cereja
- azeitonas pretas
- azeite
- gergelim preto
- folhas de alface

## Modo de preparo

1. Passe a maionese na torrada e coloque a salsinha por cima.
2. Corte a pontinha do tomate e depois divida-o ao meio. Coloque a metade dele sobre a salsinha para representar o corpo da joaninha.
3. Retire o caroço da azeitona e corte-a em quatro partes iguais. Coloque uma delas ao lado do tomate para representar a cabeça da joaninha.
4. Molhe um palito de dente na maionese e desenhe com ele os olhinhos dela.
5. Com uma colher, regue azeite no corpo da joaninha e salpique o gergelim sobre ele para representar as pintinhas.
6. Forre o fundo de um prato com as folhas de alface e distribua os sanduíches sobre elas.

Receita baseada no vídeo culinário  
“Tem criança na cozinha com Isabella e Rachel Aguiar -  
Salada de joaninhas”, disponível em:  
<https://www.youtube.com/watch?v=YKKct8z2abE>,  
acesso em 07/11/2018.