4 MOLHOS PARA SURIMI

INGREDIENTES

QUEIJO E CHIVES BRANCOS

4 colheres (sopa) de queijo cottage

1/2 chalota

cebolinha

1/2 limão

FETA E AVOCADO

1 abacate grande

1/2 limão

50 g de queijo feta

tabasco

TZATZIKI

170 g de iogurte grego

1/2 pepino

1 fiozinho de azeite

2 dentes de alho

hortelã

1/2 limão

HUMMUS DE BETERRABA

150 g de grão de bico cozido

200 g de beterraba cozida

1 colher (sopa) de tahine

1 colher (sopa) de azeite

1/2 limão

1 colher (chá) de cominho

1 dente de alho

MODO DE PREPARO

QUEIJO COTTAGE E CEBOLINHA

Em uma tigela, coloque 4 colheres (sopa) de queijo cottage, adicione meia chalota picada, adicione a cebolinha picada e, por fim, adicione o suco de meio limão.

FETA E ABACATE

Em uma tigela, corte um abacate grande em pedaços, adicione o suco de meio limão, adicione 50 g de queijo feta picado, adicione algumas gotas de tabasco.

TZATZIKI

Em uma tigela, despeje 170 g de iogurte grego, adicione meio pepino ralado em rodelas finas, despeje um fiozinho de azeite, pique dois dentes de alho, pique a hortelã e acrescente o suco de meio limão.

HÚMUS DE BETERRABA

Húmus de beterrabaNo liquidificador, coloque 150 g de grão-de-bico cozido, adicione 200 g de beterraba cozida, despeje 1 colher (sopa) de tahine, 1 colher (sopa) de azeite, o suco de meio limão, 1 colher (sopa) de cominho de café, 1 dente de alho. Misturar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13374-4-molhos-para-surimi.html