

MOLHO DE LIMÃO À MINHA MODA

INGREDIENTES

- 2 caixinhas de creme de leite (400 g)
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de maionese
- 3 colheres (sopa) de azeite
- suco de 1 limão siciliano
- 1 colher (chá) de raspas de casca de limão
- 1 colher (sopa) de molho de gergelim
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o creme de leite, o alho, a maionese, o suco do limão, o azeite, o molho de gergelim, o sal e a pimenta, e bata tudo até formar um creme.

Em seguida, adicione as raspas de limão e misture com uma colher.

Coloque o creme em um pote e leve ao refrigerador para gelar por cerca de 2 horas.

Sirva gelado acompanhando saladas verdes, tomates, cebolas.

Pode ser usado para acompanhar peixes fritos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15243-molho-de-limao-a-minha-moda.html>