

MOLHO TÁRTARO SABOROSO

INGREDIENTES

6 gemas cozidas
1 cebola média ralada
1 colher (sopa) de salsinha bem picada
2 colheres (sopa) de mostarda
1 copo de azeite ou óleo de milho
casca ralada de 1/2 limão
4 colheres (sopa) de vinagre
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha funda, amasse com um garfo as gemas cozidas.

Junte a salsinha picada, a cebola ralada, a casca do limão ralada e misture tudo muito bem.

Acrescente a mostarda o sal e a pimenta-do-reino e misture tudo muito bem.

Mexendo sempre, acrescente o azeite aos poucos, alternando com o vinagre até terminar o azeite e o vinagre.

O molho deve ficar liso e homogêneo, como o de uma maionese.

Esse molho pode ser usado como acompanhamento de carnes frias ou peixe frito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17773-molho-tartaro-saboroso.html>