

# 3 MOLHOS DE SALADA

## INGREDIENTES

### MOLHO CAESAR:

Molho Caesar: 3/4 de xícara de iogurte natural

suco de 1 limão

1 colher (sobremesa) de mostarda

1 colher (sobremesa) de azeite

1 pitada de orégano

sal a gosto

### MOLHO DE ERVAS FINAS:

Molho de ervas finas: 1/2 xícara (chá) de azeite

suco de 1 limão siciliano

1 colher (sopa) de salsa picada

1 colher (sopa) de manjeriço picado

1 colher (sobremesa) de alecrim

### MOLHO DE MOSTARDA E MEL:

Molho de mostarda e mel: 2 colheres (sopa) de mel

pimenta-do-reino moída grosseiramente a gosto

2 colheres (sopa) de mostarda

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO CAESAR:

Molho Caesar: Em uma vasilha, adicione o iogurte, a mostarda, o azeite, o suco de limão, o orégano e o sal.

Misture bem para incorporar todos os ingredientes.

### MOLHO DE ERVAS FINAS:

Molho de ervas finas: Em uma vasilha, coloque a salsa, o manjeriço e o alecrim e amasse bem com a ajuda de um pilão.

Em seguida, adicione o suco de limão siciliano e o azeite.

Misture bem para incorporar todos os ingredientes.

#### MOLHO DE MOSTARDA E MEL:

Molho de mostarda e mel: Em uma vasilha, coloque a mostarda, o mel, o sal e a pimenta-do-reino.

Misture bem para incorporar todos os ingredientes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17888-3-molhos-de-salada.html>