

SALADA VERDE COM MOLHOS ESPECIAIS

INGREDIENTES

SALADA:

Salada: 1/2 maço de alface lisa

1/2 maço de rúcula

1/2 maço de alface crespa

Nozes

MOLHO DE MOSTARDA E MEL:

Molho de mostarda e mel: 4 colheres (sopa) de mel

2 colheres (sopa)

1 pote de iogurte natural

1 colher (chá) de sal

MOLHO DE HORTELÃ:

Molho de hortelã: 1/2 xícara (chá) de folhas de hortelã

1 dente de alho

3 colheres (sopa) de suco de limão

1/2 xícara (chá) de azeite

MODO DE PREPARO

SALADA:

Salada: Lave e seque bem as folhas.

Em seguida, coloque-as em uma saladeira e salpique nozes.

MOLHOS:

Molhos: No molho de mostarda e mel, coloque todos os ingredientes em uma tigela e misture bem.

Já no molho de hortelã, coloque os ingredientes em um processador de alimentos (ou liquidificador) e triture até ficar homogêneo.

Sirva em potinhos para temperar a salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18558-salada-verde-com-molhos-especiais.html>