

SALADA CAESAR

INGREDIENTES

INGREDIENTES PARA O MOLHO:

Ingredientes para o molho:1 copo de iogurte natural

100 a 150 g de creme de leite

100 g de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de mostarda

1 colher (sopa) de suco de limão

azeite extra-virgem de oliva a vontade

sal a gosto

INGREDIENTES PARA A SALADA:

Ingredientes para a salada:1 pé de alface roxa

1 pé de alface americana

100 g de croutons (mini-torradas)

MODO DE PREPARO

Rale um pedaço de queijo parmesão, reservando 50 g para polvilhar sobre a salada.

Misture 50 g do queijo com o iogurte, a mostarda, o suco do limão e o azeite de oliva usando um mixer, liquidificador ou até mesmo um frasco de vidro com tampa (aqueles usados para conservar palmito ou azeitonas) batendo a mistura por 30 segundos.

Aconselhável provar a mistura para verificar quanto à necessidade, ou não, de acrescentar sal (em função da presença do parmesão) ao molho.

Acrescente creme de leite para equilibrar diminuindo, ao gosto do chefe, a acidez do molho e reserve.

Após lavar os pés de alface rasgar as folhas em pequenos pedaços.

Coloque as folhas em uma bacia e despeje o molho por cima, utilizando misturador de salada ou colheres grandes para misturar.

Acrescente os croutons, transferindo a salada em um recipiente adequado para servir.

Finalize polvilhando o restante do parmesão sobre a salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18908-salada-caesar.html>