

MOLHO VERDE ESPECIAL DE LANCHONETES DO D'LUCCA

INGREDIENTES

- 4 xícaras de chá de óleo ou azeite
- 1 xícara e 1/4 de leite integral
- 2/3 xícara de chá de mostarda
- 1 colher de sopa (rasa) de sal
- 5 colheres de sopa (cheia) de cebolinha
- 5 colheres de sopa (cheia) de salsinha

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador todo o óleo, que pode ser de soja, milho, canola ou azeite de oliva.

Ligue na velocidade mínima e adicione o leite aos poucos.

Adicione o sal, a mostarda e os temperos verdes, que devem estar picados.

Com a ajuda de uma espátula ou colher, mexa o molho ainda com o liquidificador ligado, para que fique bem misturadinho.

Desligue o liquidificador quando o molho estiver possibilitando ver o fundo do copo.

Coloque o molho em saquinhos de chup-chup ou em um pote bem vedado.

A validade é de 4 a 5 dias por não conter ovo em sua receita.

Rendimento de 1 kg a 1 kg e 1/2 de molho verde especial.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29369-molho-verde-especial-de-lanchonetes-do-dlucca.html>