

SALADA ESPECIAL AO MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: suco de um limão

2 colheres sopa de vinagre branco

3 colheres de sopa bem cheia de mostarda amarela

ervas frescas, tomilho, salsinha e orégano

1 colher de sopa rasa de glutamato monossódico (ajjinomoto)

5 colheres de sopa de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Em uma saladeira redonda ou prato bem fundo coloque a alface americana, a rúcula e, por cima, coloque o tomate, o palmito e o kani kama.

Coloque a cebola fatiada e as azeitonas verdes picadas.

Em seguida misture todos os ingredientes do molho.

Abuse das ervas frescas e deixe a salada com aroma e sabor divinos.

Utilize uma mostarda de boa qualidade para o molho não ficar forte ao invés de saboroso.

Observe se o limão está com a casca lisa para não deixar amargo seu molho.

Regue sua salada com molho e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30988-salada-especial-ao-molho-de-mostarda.html>