

SALADA CEASAR COMPLETA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 4 colheres (sopa) de maionese

4 colheres (sopa) de queijo parmesão

2 colheres (sopa) de água

2 colheres (sopa) de azeite

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (chá) de salsinha

1 colher (chá) de mostarda Dijon

1 dente de alho amassado (o gosto do alho fica bem acentuado, e eu adoro, mas se você não gosta, sugiro usar só meio dente de alho)

1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino

1/4 de colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do molho e mexa muito bem com o fouet ou um garfo.

Reserve o molho na geladeira por enquanto.

Grelhe os filés de frango temperados com sal e pimenta-do-reino em um fio de azeite, e depois pique ou desfie-os e reserve.

Para fazer os croutons, tire a casca do pão de forma, jogue o azeite em fios bem fininhos por cima e leve ao forno até ficar crocante (no meu caso foram 15 minutos em temperatura média).

Quando tudo estiver pronto, misture muito bem o alface, o frango desfiado e o molho.

Sirva no prato e por último jogue os croutons.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34980-salada-ceasar-completa.html>