

VINAGRETE DE MANJERICÃO PARA SALADAS

INGREDIENTES

MOLHO PESTO:

Molho pesto: 40 ml de azeite de oliva

1/3 de maço de manjericão

10 g de nozes

2 dentes de alho

1 pitada de sal

VINAGRETE:

Vinagrete: 1 colher (sopa) de vinagre balsâmico

1 colher (chá) de raspas de limão

2 colheres (sopa) de suco de limão fresco

1/4 de colher (chá) de pimenta-do-reino

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 colher (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do molho pesto e bata em um mixer com os ingredientes do vinagrete.

Combina com salada de batata ou de macarrão e abobrinha crua.

Experimente também como molho de macarrão ou misture com legumes grelhados.

validade: 1 semana

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38296-vinagrete-de-manjericao-para-saladas.html>