

MOLHO ROSÉ LIGHT

INGREDIENTES

tempero alho e sal a gosto

1/2 ramo de salsinha ou cebolinha

3 colheres de sopa de catchup

2 colheres de sopa de mostarda

2 colheres de sopa de molho shoyu light

200 g de maionese light

MODO DE PREPARO

Coloque o alho e sal a gosto no recipiente onde fará o molho.

Acrescente a colher de sopa de molho shoyu (misture).

Corte a salsinha em pequenos pedaços e junte ao tempero.

Acrescente agora as três colheres de sopa de ketchup e as duas de mostarda (misture bastante).

Misture agora os 200 g de maionese (neste momento é importante misturar até atingir uma cor homogênea de aspecto rosado).

Leve ao freezer por aproximadamente 20 minutos para adquirir uma consistência mais firme.

Após ser devidamente lavada, a embalagem da maionese pode ser usada para condicionar o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43069-molho-rose-light.html>