

MOLHO ROSÉ ARILDO – PERFEITO PARA OVOS DE CODORNA

INGREDIENTES

- 4 colheres de sopa de maionese hellmans®.
- 4 colheres de sopa de catchup heinz®.
- 3 colheres de sopa de mostarda heinz®.
- 1 colher de sopa de creme de cebola.
- 1 colher de sopa de molho sakura®.
- 1 colher de sopa de realçador de sabor ajinomoto®.
- 1 colher de café rasa de curry.
- 1 colher de sopa de salsa picada (desidratada ou fresca).
- 1 colher de sopa de cebolinha picada (desidratada ou fresca).
- 2 gotas de molho de pimenta (opcional)
- sal a gosto.

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque todos os ingredientes, se possível coloque os ingredientes na ordem descrita acima, misture apenas após ter colocado todos os ingredientes juntos. Misture até obter um molho homogêneo. O molho fica bem consistente e saboroso.

Sirva com Ovos de Codorna resfriados ou a temperatura ambiente.

Essa quantidade é suficiente para 30 ovos de codorna.

Dicas:

Antes de servir o molho leve-o a geladeira por 1 hora, pois ele fica melhor quando levemente gelado.

Caso queira, decore com folhas de salsa antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43319-molho-rose-arildo-perfeito-para-ovos-de-codorna.html>