

MOLHO ESPECIAL PARA SALADA OU CARNE

INGREDIENTES

- 1/2 pacotinho de sazón sabor nordeste
- 1 pacotinho de sazón saladas
- 2 colheres (sopa) de óleo (preferência canola)
- Vinagre a gosto (opcional)
- 3 gotas de limão (opcional)
- 1 pitada de sal
- Água a gosto (preferência 50 ml)

MODO DE PREPARO

- Coloque a água em um copo ou tigelinha.
- Misture na água o sazón de salada e o sabor nordeste.
- Acrescente o óleo e mexa bem.
- Em seguida coloque o sal.
- Depois o limão e o vinagre.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48699-molho-especial-para-salada-ou-carne.html>