

# MOLHO ESPECIAL PARA SALADA COM CHAMPIGNON

## INGREDIENTES

100 g de champignon  
1 colher (sopa) de óleo de soja  
4 dentes de alho  
2 limões  
2 colheres (sopa) de vinagre  
6 colheres de azeite  
1 xícara de água  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto  
cheiro verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Frite o alho espremido no óleo de soja até dourar.

Coloque em seguida os champignons cortados em lâminas e deixe fritar mais uns 2 minutos.

Em seguida em uma vasilha misture, os ingredientes da panela, com os limões, o vinagre, o azeite, a água, pimenta do reino, sal e cheiro verde.

Misture tudo e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49544-molho-especial-para-salada-com-champignon.html>