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