

MOLHO DAS MIL ILHAS (MODA DE CHICAGO)

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de maionese
3 colheres de sopa de catchup
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa rasa de mostarda
1 colher de sopa de sal
1 colher de sopa rasa de páprica (defumada ou não)
1 colher de sopa de salsinha
1 colher de sopa de cebola branca
1/2 colher de sopa de molho inglês
2 colheres de sopa de ovos cozidos
1 colher de sopa de pimenta verde
2 colheres de sopa de pimentão vermelho (opcional)
70 ml de suco de limão
170 ml de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Misture os líquidos, a maionese e a mostarda até que fique com uma aparência rosada uniforme, reserve.

Todos vegetais e os ovos devem ser cortados nas menores partes que sua paciência permitirem, mas deve-se evitar o uso de processadores de alimentos.

Misture os vegetais picados e demais ingredientes à parte reservada em uma vasilha com tampa.

Sacuda vigorosamente por aproximadamente 3 minutos.

Sirva gelado sobre saladas frias ou sanduíches de carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51171-molho-das-mil-ilhas-moda-de-chicago.html>