

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 se 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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