

## RECEITA DE MOLHO VERDE

Para quem gosta da famosa "maionese verde" essa receita vem como opção para substituição da mesma! Pode ser acrescentado em saladas, lanches,

 20 minutos 20 minutos

### INGREDIENTES

- 1 lata de creme de Leite [300 g]
- 2 dentes de alho, cru [6 g]
- 1 xícara de chá de suco de limão-galego, cru [242 g]
- 5 colheres de sobremesa de azeite de oliva extra virgem [25 g]

### MÉTODO DE PREPARO

- 1º Ingredientes: 1 caixinha de creme de leite 2 dentes de alho Cheiro verde a gosto 1/2 suco de limão 120 ml de azeite Sal a gosto
- 2º Coloque dentro de um liquidificador o creme de leite, o cheiro verde, o alho e o suco de limão. Ligue o liquidificador e velocidade baixa, com ele ligado vá adicionado o azeite em fio para que o molho engrosse. Depois de colocar todo o azeite, acerte o sal e pronto. Você pode trocar o cheiro verde por paprica, pimenta, e também fazer sem alho faça o que você preferir.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	167 kcal	8 %
CARBOIDRATOS	6 g	2 %
PROTEÍNA	1 g	1 %
GORDURA	16 g	29 %
GORDURAS SATURADAS	7 g	31 %
FIBRA ALIMENTAR	0 g	1 %
SÓDIO	28 mg	1 %