



MOLHO VERDE

Este molho com vegetais verdes escuros é uma opção de molho para saladas saboroso e cheio de aroma.

 15 minutos

 15 minutos

 25 porções

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de espinafre (60 g)
- 2 xícaras de chá de agrião picado (68 g)
- 1 colher de sopa de salsa crua (10 g)
- 1 colher de sopa de estragão desidratado (5 g)
- 1 dente de alho (3 g)
- 120 ml de óleo de girassol
- 360 gramas de maionese
- 1 colher de sopa cheia de mostarda (20 g)
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- Suco de 1/2 limão (6 ml)

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Em um processador de alimentos, bata o espinafre, o agrião, a salsa, o estragão e o alho.
- 2º Em seguida, adicione o óleo, a maionese, a mostarda.
- 3º Por fim, tempere com sal, pimenta e limão a gosto.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (26 g)	% DDR
ENERGIA	338 kcal	88 kcal	4 %
CARBOIDRATOS	6 g	1 g	0 %
PROTEÍNA	1 g	0 g	0 %
GORDURA	35 g	9 g	17 %
GORDURAS SATURADAS	4 g	1 g	5 %
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0 g	0 %
SÓDIO	505 mg	132 mg	5 %