

Salada César

Esta salada foi criada pelas mãos de Caesar Cardini em 4 de julho de 1924, em seu restaurante nos Estados Unidos. Na receita original Caesar usou folhas de alface, regadas com um molho de sabor tão especial que a salada se transformou em uma das mais famosas do mundo. Atualmente, o prato é adicionado de frango, peixe ou outras carnes tornando a uma refeição completa e equilibrada.

🕒 Preparação 20 minutos ● Total 20 minutos 6 porções

Ingredientes

ou

3 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem (24 g)

ou

1 dente de alho (3 g)

ou

1 ovo de galinha (50 g)

ou

Suco de 1/2 limão (12 g)

ou

1 pitada de pimenta do reino

ou

5 colheres de sopa de queijo parmesão ralado (25 g)

ou

2 xícaras de chá de torrada quebrada em pedacinhos (60g)

ou

alface americana à gosto (200g)

Método de preparo

1

Solte as folhas da alface cuidadosamente, deixando-as inteiras. Lave uma a uma, depois seque e reserve.

2

Descasque e amasse o alho, depois adicione em uma panela pequena junto ao azeite. Ligue o fogo brando para aquecê-lo delicadamente sem deixar que frite. Desligue o fogo e reserve por cerca de 30 minutos.

3

Em um processador de alimentos ou liquidificador, junte o ovo, o alho com o azeite, o suco de limão e, se desejar, 2 (duas) colheres de chá de molho inglês. Processe bem até emulsionar. Tempere com pimenta do reino a gosto.

4

Para servir arrume as folhas da alface em um prato despejando o molho por cima e, em seguida, adicione os croutons e o queijo parmesão ralado ou em lascas.