MOLHO VEGANO

Base Vegana dos Molhos: Citronete

A citronete é a base vegana dos molhos de salada do Chef Cássio Prados: azeite e limão, batidos no fouet até virar uma mistura só. Com vinagre no lugar do limão, a mesma base vira vinagrete.



Chef Cássio Prados
instagram.com/cassio.prados



Rende cerca de 90 ml, 4 porções

Sem fogo, no fouet

INGREDIENTES

4 c. (sopa)	azeite extravirgem
2 c. (sopa)	suco de limão (cerca de 1 limão)

MODO DE PREPARO

1. **Tigela**
   Coloque o azeite numa tigela apoiada sobre um pano, para não escorregar.
2. **Limão**
   Junte o suco de limão. Repare que ele não se mistura ao azeite.
3. **Emulsão**
   Bata com o fouet até a mistura ficar turva e homogênea. Use na hora.
4. **Variação**
   Trocando o limão por vinagre, a mesma base vira vinagrete.

CONSERVAÇÃO
Na geladeira, em pote fechado, por até 3 dias.