MOLHO · VEGANO

Molho Vegano de Tahine com Pimenta Calabresa

Um molho vegano de tahine que parte da base de azeite e limão, a citronete. O limão muda a textura do tahine, que fica claro e cremoso, e a Pimenta Calabresa PQ dá o toque picante.



Chef Cássio Prados
instagram.com/cassio.prados



Rende cerca de 165 ml, 4 a 5 porções

Sem fogo, no fouet

INGREDIENTES

A BASE (CITRONETE)

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

O MOLHO

1	receita da base
¼ xícara (chá)	tahine (pronto de boa qualidade, ou caseiro com **Semente de Gergelim PQ**)
Pimenta Calabresa PQ a gosto (comece com uma pitada e prove)	
Sal a gosto	
1 c. (sopa)	azeite extravirgem, para alongar

MODO DE PREPARO

1. **Base**
   Na tigela, junte o azeite e o limão e bata com o fouet até a mistura ficar turva e homogênea.
2. **Tahine**
   Junte o tahine e bata com o fouet. Ele reage com o limão e muda de textura: fica claro, cremoso e encorpado.
3. **Tempero**
   Acrescente a pimenta calabresa e um pouco de sal e bata.
4. **Alongar**
   Junte o azeite e bata de novo, até o molho ficar no ponto de regar e formar fita no fouet.

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

PRODUTOS PQ DESTA RECEITA — Pimenta Calabresa PQ · Semente de Gergelim PQ