MOLHO VEGANO

Vinagrete Vegano com Chimichurri

Um vinagrete vegano: azeite extravirgem, balsâmico e Chimichurri PQ, batidos no fouet. É a base dos molhos com vinagre no lugar do limão. O Chef Cássio Prados indica este vinagrete para salada de folhas com frutas vermelhas.



Chef Cássio Prados
instagram.com/cassio.prados

Rende cerca de 120 ml, 4 porções

Sem fogo, no fouet



INGREDIENTES

A BASE DOS MOLHOS

4 c. (sopa)	azeite extravirgem e 2 c. (sopa) de suco de limão, batidos no fouet. Com vinagre no lugar do limão, a base vira vinagrete.

O VINAGRETE

6 c. (sopa)	azeite extravirgem (não vai ao fogo, por isso o extravirgem)
2 c. (sopa)	balsâmico de boa qualidade (faz muita diferença na receita)

Chimichurri PQ a gosto (comece com uma pitada e prove)

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. **Base**
   Na tigela, coloque o azeite e junte o balsâmico.
2. **Chimichurri**
   Acrescente o chimichurri.
3. **Emulsão**
   Bata com o fouet até engrossar um pouco. É uma emulsão instável: separa com o tempo, então bata de novo antes de usar.
4. **Sal**
   Feche com sal a gosto.

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

PRODUTOS PQ DESTA RECEITA Chimichurri PQ