MOLHO VEGETARIANO

Molho Vegetariano de Iogurte com Salsa

Iogurte natural, limão e azeite, batidos no fouet até virar um creme liso, com Salsa Desidratada PQ no final. O Chef Cássio Prados usa este molho em folhas, com salmão defumado ou com cogumelo confitado.



Chef Cássio Prados
instagram.com/cassio.prados

Rende 220 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. O molho de iogurte segue a mesma ideia, com o iogurte junto.

O MOLHO DE IOGURTE

1 pote (170 g)	iogurte natural integral
2 c. (chá)	suco de limão
1 c. (sopa)	azeite
Salsa Desidratada PQ	a gosto (comece com uma pitada e prove)
Sal	a gosto

MODO DE PREPARO

1. **Base**
   Coloque o iogurte na tigela e junte o limão e o azeite. Antes de bater, o iogurte parece talhar perto do limão: é só falta de ar.
2. **Bater**
   Bata com o fouet até virar um creme liso e espesso.
3. **Sal**
   Tempere com um pouco de sal e bata.
4. **Salsa**
   Finalize com a salsa e misture só para incorporar. O ponto é cremoso, mas para regar.

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

PRODUTOS PQ DESTA RECEITA Salsa Desidratada PQ