MOLHO · VEGANO

Molho Vegano de Amendoim com Canela

Molho vegano de Amendoim Runner PQ torrado e moído, com limão, azeite, Canela Moída PQ e balsâmico. O molho não leva açúcar nem mel: o doce vem do balsâmico e da canela.



Chef Cássio Prados
instagram.com/cassio.prados



Rende cerca de ¾ xícara, 4 porções

Amendoim torrado a 180 °C, cerca de 25 min

INGREDIENTES

A BASE DOS MOLHOS

4 c. (sopa)	azeite extravirgem e 2 c. (sopa) de suco de limão, batidos no fouet. O molho de amendoim segue a mesma ideia, com o amendoim moído junto.

O MOLHO DE AMENDOIM

80 g	Amendoim Runner PQ (torrado e sem pele)
2 c. (sopa)	suco de limão
3 c. (sopa)	azeite
Canela Moída PQ a gosto (comece com uma pitada e prove)	
1 c. (sopa)	balsâmico de boa qualidade
Sal a gosto	

MODO DE PREPARO

1. **Torra**
   Torre o amendoim no forno a 180 °C por cerca de 25 minutos, até dourar. Depois de frio, tire a pele.
2. **Moer**
   Processe no liquidificador até virar uma farofa bem fina, sem empapar. Passe para a tigela, raspando a jarra com espátula.
3. **Temperos**
   Junte o limão, o azeite, a canela, o balsâmico e um pouco de sal.
4. **Ponto**
   Misture e bata com o fouet até virar uma pasta úmida, encorpada e com textura de amendoim.

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

PRODUTOS PQ DESTA RECEITA — Amendoim Runner PQ · Canela Moída PQ