

1 dente de alho pequeno , descascado e finamente picado
Raspas finamente raladas e suco de ½ limão , ou 1 colher (sopa) de vinagre de vinho
100-150ml de azeite de peixe enlatado – complemento com azeite de oliveira extra-virgem, se necessário
Sal e pimenta preta

Para a salada

1kg de batatas cozidas novas , cortadas grossamente
1 pequena cebola vermelha , descascada e picada finamente, ou 4 cebolinhas, picadas finamente
4 folhas de radicchio , opcional
40g de capelinhas
80g pepinos ou cornichons , picados finamente

2 ovos cozidos duros , descascados e cortados caça niquel free pedaços grandes, mais opcional ovos cozidos caça niquel free quartos ou metades para guarnir (opcional)

6 ramos de ervas macias (por exemplo, endro, salsa, hortelã), mais extra para guarnir

Para fazer o molho, coloque o ovo, mostarda, alho e raspas e suco de limão caça niquel free um pequeno tazão limpo. Bat

a o óleo caça niquel free um fluxo lento e constante, até que a mistura engrose e emulsione caça niquel free uma maionese, então tempere ao gosto com sal do mar e pimenta do reino recém-moída.

Para fazer a salada, coloque as batatas, cebola, capelinhas, pepinos, ovos cozidos, ervas e rúcula caça niquel free um tigela grande, regue com o molho e Misture para combinar. Sirva por cima de mais ervas picadas e alguns ovos cozidos caça niquel free quartos ou metades, se quiser.

Author: voltracvoltec.com.br

Subject: caça niquel free

Keywords: caça niquel free

Update: 2025/2/21 10:58:25