

Salada de vagem com molho de hortelã com cottage

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 250 g de vagem;



- 3 colheres (sopa) de hortelã picada;

- 5 colheres (sopa) de queijo cottage;

- 1 colher (sopa) de azeite de oliva espanhol;

- 2 colheres (sopa) de leite desnatado;

- Sal a gosto.

Modo de preparo:

Limpe as vagens, tirando os fios laterais. Coloque-as em uma panela com 1 e 1/2 litro de água fervente. Deixe no fogo por 3 minutos. Retire do fogo, escorra a água e passe as vagens por

Salada de vagem com molho de hortelã com cottage

por Receitas e Mais

água fria. Reserve em um escorredor. Lave a hortelã em água corrente e coloque em uma tigela com solução sanitizante. Siga as especificações do fabricante. Em seguida, escorra a solução, seque a hortelã com toalha de papel, separe somente as folhas, pique-as finamente e meça 3 colheres das de sopa. Coloque no copo do processador a hortelã, o queijo cottage, o azeite de oliva o leite e o sal. Bata por 1 minuto ou até o ficar homogêneo. Arrume as vagens em uma saladeira e regue com o molho. Sirva em seguida e, se preferir, decore com folhas de hortelã.

Fonte: www.azeite.com.br