

Caesar Salad

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

Croutons a gosto
2 dentes de alho
4 filetes de anchova
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de pimenta moída
1 colher de sopa de sumo de limão
1 colher de chá de molho Worcestershire
1/2 colher de mostarda Dijon
1 gema de ovo grande
1/2 chávena azeite extra-virgem
500gr de alface, sem folhas exteriores e com as folhas internas lavadas e secas
1 chávena de queijo parmesão fresco ralado

Preparação:

Coloque o alho, os filetes de anchovas e o sal numa tigela de salada.
Usando dois garfos, esmagar o alho e as anchovas de modo a obter uma pasta.
Adicione a pimenta, o sumo de limão, o molho inglês, a mostarda e gema de ovo e bata com um garfo.
Adicione o azeite e misture.
Pique as folhas de alface em pedaços de 2,5 cm.
Adicione os croutons, a salada e o queijo na tigela e misture bem.
Se desejar, adicione queijo ralado extra por cima.
Sirva imediatamente.

Sugestão:

Se preferir, pode substituir a gema de ovo por um ovo escalfado.