

# 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.