

BEIRUTE MEDITERRÂNEO COM MAIONESE DE CASTANHAS

INGREDIENTES

12 Almôndegas do Futuro (1 caixa)
1 colher (sopa) de mel
2 colheres (sopa) de azeite
100 g de castanha de caju crua
3 colheres (sopa) de água gelada
suco de 1 limão
1 colher (chá) de alho em pó
1 cebola roxa em rodela fina
1 pepino em fatias finas
1 molho de alface crespa
3 unidades de pão pita
1/2 maço de cebolinha picadinha
sal e pimenta-do-reino e limão a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque as castanhas de caju cruas e cubra com água

Deixe de molho por 4 horas e escorra

Coloque as castanhas no liquidificador com a água gelada, o suco de limão, 1 colher (sopa) de azeite, o alho em pó, sal e pimenta a gosto

Bata até atingir a consistência desejada (com mais ou menos água)

Essa é a maionese que acompanha nosso sanduíche, reserve

Coloque as Almôndegas do Futuro numa assadeira, tempere com sal e pimenta, pincele com azeite e mel

Coloque a cebola roxa fatiada de molho na água gelada por 10 minutos, isso vai diminuir o sabor forte das cebolas

Escorra e reserve

Para montar o sanduíche

Use limão como acompanhamento

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2174-beirute-mediterraneo-com-maionese-de-castanhas.html>