



## **MOLHO DE UMEBOSHI COM LARANJA**

### **Ingredientes:**

3 colheres (sopa) de Tahine

2 colheres (chá) de pasta de umeboshi ou umeboshi amassada

2 colheres (sopa) de Óleo de Gergelim Pazze

1 colher (sopa) de suco de limão  
suco de 1 a 1 1/2 laranjas

1 colher (chá) de cebolinha crua

### **Modo de Preparo:**

Bata os ingredientes no liquidificador por 5 minutos, menos a cebolinha que deve ser adicionada depois, sem bater. Refrigere por 30 minutos antes de servir. Este é um molho refrescante para dias quentes. Pode ser usado em saladas de vegetais ou de macarrão.

***Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)