



## **MOLHO COM ERVAS**

### **Ingredientes:**

- 1/2 xícara (chá) de Azeite de Oliva Pазze
- 4 colheres (sopa) de vinho branco
- 150ml de suco de uva branca ou tinta
- 1 colher (chá) de salsinha desidratada
- 1 colher (chá) cebolinha desidratada
- 1 colher (chá) tomilho desidratado
- 1 colher (chá) estragão desidratado
- 1 colher (chá) hortelã desidratada
- 1 colher (chá) alecrim desidratado
- 2 colheres (chá) de mostarda branca em grão
- 1 colher (chá) de açúcar refinado
- sal e pimenta do reino em pó a gosto

### **Modo de Preparo:**

Junte todos os ingredientes, menos o Azeite de Oliva Pазze, numa tigela e deixe as ervas se reidratarem por 15 minutos. Depois misture bem com um batedor e aos poucos vá juntando o Azeite de Oliva Pазze. Experimente, corrija o sal e sirva como tempero de salada de folhas e legumes.

***Indústria de Óleos Vegetais Pазze Ltda.***

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

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