



RECEITAS DA FIA

Molho Especial de Fast Food

www.receitasdafia.com/receitas/molho-especial-de-fast-food

Aprenda a fazer o molho especial de fast food em casa e surpreenda sua família!

Molho Especial de Fast Food

 10 min

 5 porções

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de [ketchup](#)
- 1 colher (sopa) [mostarda](#)
- 3 colher (sopa) [maionese](#)
- 1/2 [limão](#) expremido
- 1 dente de [alho](#)
- 1/2 [cebola](#) pequena
- [Salsa](#) a gosto
- Sal e [pimenta do reino](#) a gosto.

Modo de Preparo

1. Primeiramente, descasque o alho e tire o miolo de dentro para não amargar o Molho especial de fast food.
2. Em seguida, em um liquidificador, coloque a cebola, o alho, o ketchup, mostarda, maionese e o suco de limão.
3. Logo depois, bata tudo até que processe todos os alimentos até que fique homogêneo.
4. Por fim, coloque a salsa e o sal a gosto, bata novamente e experimente para ver se o tempero está bom para o seu paladar, caso necessário, corrija o sal.
5. Leve para a geladeira para gelar ou pode servir em temperatura ambiente mesmo, depois sirva.
6. Esse molho é muito parecido com os utilizados em grandes redes de fast food no Brasil e fora do País.

www.receitasdafia.com