

RECEITA:

Pasta de Wasabi



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
20 minutos



Rendimento
4 porções



INGREDIENTES

- 2 colheres de chá de raiz forte
- 1 colher de chá de gergelim preto torrado
- Azeite de oliva extravirgem a gosto
- 4 colheres de chá de Maionese Mariana
- Páprica defumada a gosto
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto



MODO DE PREPARO

- 1 - Em uma tigela, agregue a raiz forte, o gergelim preto e a maionese.
- 2 - Tempere com sal, azeite, páprica defumada e pimenta a gosto e misture bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.
- 3 - Sirva com fatias de pão, decorando canapés ou em sanduíches.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br