

# 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 finas  
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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2072-beirute-mediterraneo-com-maionese-de-castanhas.html>