

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 rodelas finas

1 pepino em fatias finas

1 molho de alface crespa

3 unidades de pão pita

1/2 maço de cebolinha picadinho

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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