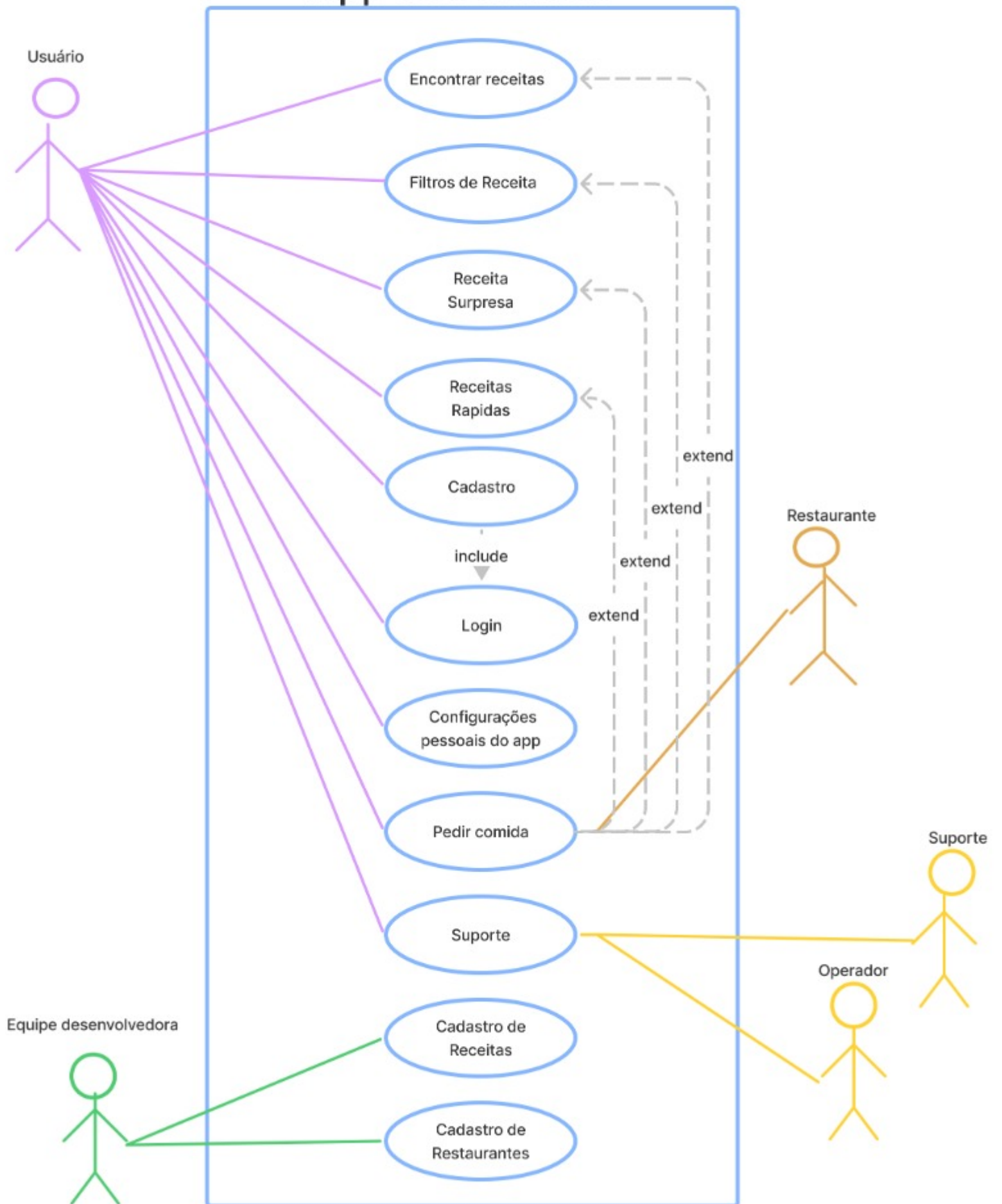


App MasterMeal





RECEITAS RÁPIDAS

RECEITAS SURPRESA

FILTROS DE RECEITAS



Salada



Salada Cesar

20min

R\$25



Salada Húngara

20min

R\$23

Encontrar receitas



ENCONTRAR RECEITA

RECEITAS SURPRESA

FILTROS DE RECEITAS



INGREDIENTES

Alface



Alcatra



Batata



Cenoura



Outros



PRODUTOS ADICIONADOS



PRODUTOS REMOVIDOS



Filtros de Receita



ENCONTRE SUA RECEITA

RECEITAS SURPRESAS

FILTRO DE RECEITAS



RECEITA SURPRESA

RECEITAS QUE PODEM SURPREENDER



BOMBOM NA TRAVESSA

Tempo de preparo: 90 minutos

Rendimento: 10 porções

Receita
Surpresa

ARROZ COM LENTILHA

Tempo de preparo: 10 minutos

Rendimento: 6 porções



ENCONTRE SUA RECEITA

RECEITAS RÁPIDAS

FILTRO DE RECEITAS



RECEITAS RÁPIDAS



Brigadeiro

15min

R\$20



Salada Caesar

20min

R\$25

Receitas
Rápidas

CADASTRO

NOME

COGNAME

EMAIL

CNP

SEXO

☐ FEMININO☐ MASCULINO☐ NÃO SE ENQUADRA

CATEGORIA DA EMPRESA

CATEGORIA DA EMPRESA

REGISTAR-SE

Cadastro

LOGIN

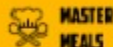
EMAIL

SENHA

LOGIN

Não possui conta? Clique aqui
Esqueceu a senha? Clique aqui

Login



ENCONTRAR RECEITA

RECEITAS RÁPIDAS

RECEITA SURPRESA

FILTROS DE RECEITA



CONFIGURAÇÕES

ALTERAR NOME

ALTERAR E-MAIL

ALTERAR IDADE

SALVAR MUDANÇAS

Configurações
pessoais do app

RECEITAS RÁPIDAS

RECEITA SURPRESA

FILTROS DE RECEITA



SALADA CAESAR

Avaliação ★★★★★

Tempo de preparo: 15 minutos

Rendimento: 4 porções

PEDIR REFEIÇÃO

Avalie:
★★★★★

Pedir comida

INGREDIENTES

- 1 alface americana lavada, higienizada e picada grosseiramente
- 1 peito de frango sem osso, temperado, grelhado e picado em tiras (opcional)
- 1 xícara de parmesão ralado grosseiramente
- 2 xícaras de croutons bem crocantes (feitos com pão de forma sem casca)
- 1/2 xícara de óleo (milho, canola ou girassol)
- 1/2 xícara de azeite de boa qualidade
- 1 gema
- 2 dentes de alho amassados
- 5 filés de anchovas
- 2 colheres de sopa de maionese caseira
- 1 colher de sopa mostarda
- 1 colher de sopa de suco de limão

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador, bata bem pouco, somente para unir os ingredientes, se bater demais irá virar uma maionese.
- Arrume a alface em uma saladeira funda, coloque o frango em tiras (opcional) e regue com o molho, polvilhe o parmesão.
- Cubra com os croutons somente na hora de servir para não amolecer.
- Acompanhado de um bom bife à milanesa não há quem resista.
- É uma refeição completa
- Obs: O molho é feito com a gema crua, mas para os mais impressionados poderá ser utilizada a gema do ovo cozido e frio.



**MASTER
MEALS**

RECEITAS RÁPIDAS

RECEITAS SURPRESA

FILTROS DE RECEITA



COMO PODEMOS TE AJUDAR?



EMAIL PARA CONTATO

TÍTULO DA MENSAGEM

MENSAGEM

ENVIAR

Suporte