

FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

Vinagrete Sertanejo

CATEGORIA

Saladas

CHEF RESPONSÁVEL

Rodrigo Oliveira e equipe

DESCRIÇÃO

Vinagrete tradicional com toque regional.

INGREDIENTES

Tomate, cebola, pimentão, coentro, vinagre, azeite, sal.

MODO DE PREPARO

Todos os ingredientes são picados finamente e misturados. Tempera-se e deixa-se descansar por 10 minutos.

TEMPO MÉDIO DE PREPARO

15 minutos

RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Vegano | Sem glúten

SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Molheira

HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes

CUSTO MÉDIO

R\$ 12-15

Versão: v1.0 | Data: 01/05/2025