

**TELA INICIAL**

# MASTER MEALS

**COMEÇAR**

Não possui conta? [Registre-se](#)

# REGISTRO

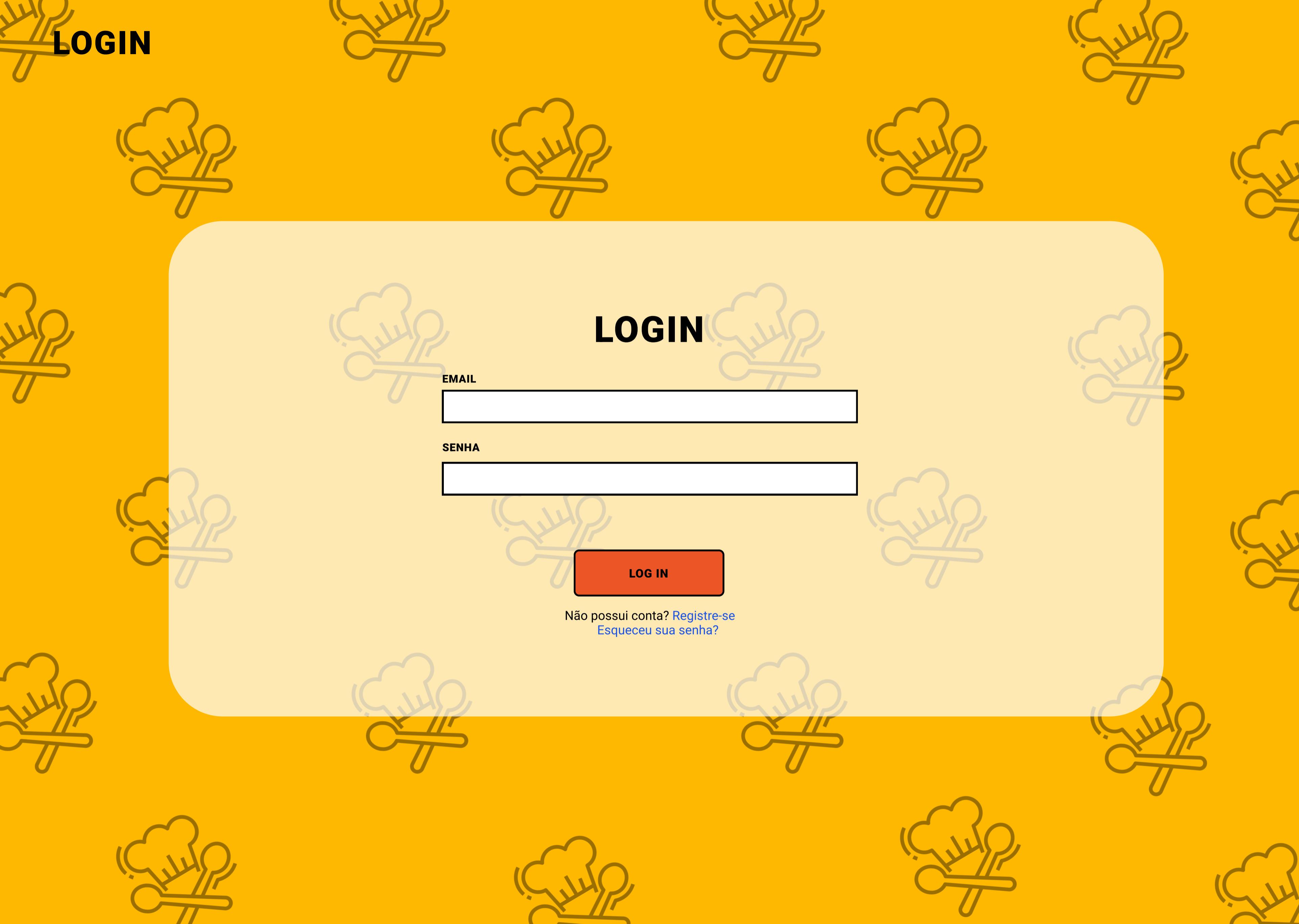
## CADASTRO

NOME

CPF

SEXO

FEMININO  MASCULINO  PREFERI NÃO RESPONDER



**LOGIN**

# LOGIN

EMAIL

SENHA

LOG IN

Não possui conta? [Registre-se](#)  
[Esqueceu sua senha?](#)



MAIS VISTO



## SALADA CAESAR

Custo Aproximado: R\$ 20  
Tempo de Preparo: 20 min  
Rendimento: 4 porções



## MAIS DESTAQUES

**BOLO DE CENOURA****BRIGADEIRO****TORTA DE LIMÃO**



# TELA CARREGAMENTO

MASTER  
MEALS



## RECEITAS RÁPIDAS

### RECEITAS RÁPIDAS



Brigadeiro

15min

R\$20



Salada Ceasar

20min

R\$25





# ENCONTRAR RECEITAS

Salada



Salada Ceasar    20min    R\$25



Salada Húngara    20min    R\$23

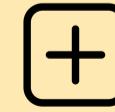


## FILTRAR RECEITAS

### INGREDIENTES



PRODUTOS ADICIONADOS



PRODUTOS REMOVIDOS



# **CONFIGURAÇÕES**

# **RECEITAS SURPRESA**



RECEITAS RÁPIDAS

RECEITA SURPRESA

FILTROS DE RECEITA



## SALADA CAESAR

Avaliação ★★★★☆

Tempo de preparo: 15 minutos

Rendimento: 4 porções

**PEDIR REFEIÇÃO**

Avalie:



### 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.



## TELA DE CONTATO AO SUPORTE

### COMO PODEMOS TE AJUDAR?

EMAIL PARA CONTATO

TÍTULO DA MENSAGEM

MENSAGEM



ENVIAR