

MAIONESE VERDE CASEIRA (TIPO DE HAMBURGUERIA)

INGREDIENTES

200 ml de leite gelado

1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado

1 dente de alho amassado e picado (ou 1 colher (chá) de polpa de alho)

400 ml (aproximadamente) de óleo ou azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite, o cheiro-verde picado, o alho (eu usei a polpa de potinho) e o sal.

Depois, bata por 30 segundos no modo pulsar.

Vá acrescentando o óleo em fio e batendo até o ponto de maionese.

Leve à geladeira por uns 10 minutos só para deixar mais firme.

Transfira para um recipiente com tampa e sirva ou guarde na geladeira por até 4 dias.

Ótima para servir com lanches, petiscos e churrasco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13932-maionese-verde-caseira-tipo-de-hamburgueria.html>