

MAIONESE CASEIRA DE OVOS COZIDOS

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de leite integral

1 colher (chá) rasa de sal

2 colheres (sopa) bem cheias de polvilho azedo

1 xícara (chá) de azeite de oliva extra virgem

4 a 5 xícaras (chá) de legumes frescos diversos a gosto (cenoura, chuchu, batata, vagem, brócolis etc)

2 ovos grandes

1 colher (sopa) de cebola

suco de um limão galego (verde)

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água fervente e uma pitada de sal, cozinhe os ovos por 15 minutos.

Em seguida, espere esfriar bem, retire as cascas e reserve.

Corte os legumes em pequenos quadradinhos e cozinhe em água com sal a gosto até ficarem consistentes, mas não desmanchando.

Peneire os legumes e reserve.

Coloque o leite, o polvilho azedo e uma colher (chá) rasa de sal em uma panela, aqueça e mexa continuamente até formar um mingau bem consistente.

Coloque o mingau, o azeite, o suco do limão, a cebola e os ovos no liquidificador e bata até formar um creme bem homogêneo.

Prove se o sal está a gosto, adicione sal e bata mais um pouco, caso queira mais salgado.

Coloque os legumes em uma vasilha marinex redonda de 20 cm, coloque o mingau e misture tudo até ficar homogêneo.

Deixe na geladeira na parte mais fria (perto das carnes) por pelo menos 1 hora antes de servir.

Sirva sozinho ou com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15000-maionese-caseira-de-ovos-cozidos.html>