MAIONESE CASEIRA TEMPERADA

INGREDIENTES

1/2 cebola

1 dente de alho médio

1 cubo de tempero em pó (sabor galinha ou carne)

1 ovo

algumas folhinhas de cheiro verde

óleo

MODO DE PREPARO

Quebre o ovo no liquidificador.

Após quebrar o ovo, coloque a metade da cebola, o dente de alho médio e o cubo de tempero em pó.

Em seguida, bata até ficar homogêneo.

Após bater, ligue novamente o liquidificador e comece a adicionar o óleo a fio, até engrossar.

Ao engrossar, desligue o liquidificador, adicione algumas folhinhas de cheiro verde e retorne a bater.

A maionese ganhará uma coloração meio verde, mas não tanta (só ficará muito verde se você optar por colocar muitas folhinhas de cheiro verde).

Está pronta!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15266-maionese-caseira-temperada.html