

SALADA DE MAIONESE GOSTOSA

INGREDIENTES

1 kg de batata
1 kg de cenoura
100 g de azeitona verde
3 ovos cozidos
2 sachês de caldo de legumes
2 pote de maionese de 500 g
1 cebola grande
1 pimentão verde médio
5 dentes de alho
1 fio de azeite
cheiro verde
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque a batata e a cenoura e corte-as em cubinhos.

Coloque os cubinhos para cozinhar na água e sal até ficarem al dente, deixando esfriar em seguida (obs.: cozinhe primeiro a cenoura e, depois que estiver quase cozida, acrescente a batata).

Coloque a maionese no congelador.

Tire o caroço da azeitona e pique-a.

Cozinhe os 3 ovos, descasque e pique (se desejar, cozinhe junto aos legumes).

Pique a cebola, o pimentão e o cheiro-verde, e reserve.

Descasque e amasse os dentes de alho.

Coloque em um refratário ou pote grande a cenoura e a batata (que já devem estar frias), a cebola picada, o pimentão picado, os dentes de alho amassados, o cheiro verde, a azeitona, os ovos cozidos, o fio de azeite, a maionese e os sachês de caldo de legumes.

Misture tudo com o auxílio de uma colher de pau ou colher grande.

Prove o sal e coloque para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15318-salada-de-maionese-gostosa.html>