

MAIONESE PARANAENSE DA MEIRE

INGREDIENTES

1/2 xícara de leite
1 ovo
1 pitada de sal
suco de 1 limão
óleo (o quanto baste)
5 batatas grandes
1 cenoura grande
2 ovos cozidos
azeitonas (a gosto)
cebolinha (a gosto)

MODO DE PREPARO

Comece cozinhando as batatas e a cenoura na água e sal (as batatas cortadas ao meio e a cenoura em tiras).

Enquanto as batatas e a cenoura cozinham, pegue um liquidificador e coloque 1/2 xícaras e leite, 1 ovo, suco de 1 limão, a pitada de sal e bata bem.

Ainda com o liquidificador ligado, vá colocando o óleo até ficar uma maionese cremosa.

Quanto mais óleo colocar, mais grossa fica, eu prefiro mais rala, reserve.

Quando as batatas e cenoura estiverem cozidas, escorra.

Com as batatas quentes, amasse bem.

Pique a cenoura, a azeitona, os ovos cozidos e a cebolinha e misture com a batata amassada.

Vá colocando a maionese reservada aos poucos, misturando tudo uniformemente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15801-maionese-paranaense-da-meire.html>