

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 cozinharam, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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