

# MAIONESE DE BATATA

## INGREDIENTES

6 batatas médias cozidas e picadas  
2 ovos cozidos  
2 ovos crus frescos  
1 limão taiti  
6 azeitonas picadas  
5 pepinos em conserva picados  
1 colher de café de açúcar  
1 colher de café de sal  
salsinha picada a gosto  
óleo de girassol ou milho suficiente para dar o ponto na maionese

## MODO DE PREPARO

Cozinhe 2 ovos e reserve para esfriar.  
Quando estiverem frios retire a casca e adicione dentro do liquidificador.  
Junte 2 ovos crus devidamente higienizados.  
Adicione o sal e o açúcar.  
Coloque o suco de 1 limão taiti.  
Bata no liquidificador.  
Com o liquidificador ligado vá adicionando o óleo aos poucos até a hélice travar este é o ponto da maionese.  
Reserve o molho da maionese na geladeira.  
Cozinhe as batatas no fogão ou micro-ondas.  
Retire as cascas e pique as batatas ainda mornas.  
Salgue a gosto.  
Adicione os pepinos picados.  
Adicione as azeitonas picadas.  
Adicione a salsinha picada a gosto.  
Acrescente o molho previamente preparado.  
Misture bem delicadamente.  
Conserve na geladeira por no máximo 2 dias.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16818-maionese-de-batata.html>