

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>