

MAIONESE PARA CHURRASCO DA ANA

INGREDIENTES

4 batatas médias cozidas e picadas

2 ovos cozidos

1 gema de ovo cru

1 cebola pequena picadinha

1/2 xícara de salsa picada

óleo

sal a gosto

6 colheres (sopa) de vinagre tinto

MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras dos ovos cozidos.

Pique as claras e misture com as batatas, a cebola e a salsa.

Tempere com um pouco de sal e reserve.

No liquidificador, bata as gemas cozidas, a gema crua, o vinagre e o sal.

Bata e adicione o óleo até dar ponto de creme.

Misture às batatas reservadas e leve à geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17097-maionese-para-churrasco-da-ana.html>