

# SALADA DE MAIONESE COMPLETA

## INGREDIENTES

8 batatas médias

4 cenouras médias

8 ovos médios cozidos e picados

200 g de vagem

500 g de maionese

1 vidro grande de palmito picado

1 vidro pequeno de azeitonas sem caroços

2 tomates grandes sem sementes picados

2 maçãs médias descascadas e picadas

1 cebola bem picada

1 colher (café) de pimenta-do-reino

salsinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque, numa panela grande, as batatas inteiras e com casca, as cenouras cortadas em duas partes cada, com a casca, as vagens inteiras.

Todas bem lavadas.

Coloque água até cobri-las.

Coloque 1 colher (sobremesa) de sal.

Tampe a panela e deixe cozinhar, mas não deixe ficar muito moles.

Enfie um palito em cada legume e vá tirando primeiro aquele que estiver cozido.

Lembre de por as vagens por cima, pois cozinharão primeiro.

Deixe esfriar naturalmente, por isso não pode cozinhar demais, porque como elas vão esfriar naturalmente, o cozimento não é interrompido rapidamente.

Depois de tudo frio, descasque e pique numa vasilha grande.

Junte o restante dos ingredientes e misture muito bem.

Experimente o sal, se for necessário, acrescente mais a gosto.

Sirva gelada.