

BATATA COM CREME DE MAIONESE AO ALHO

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de batatas para conserva (aqueelas pequenas)

500 g de maionese de sua preferência

4 dentes de alho médio

coentro ou salsa

2 a 3 sachês de tempero em pó para carnes

3 colheres (chá) de óleo

tempero baiano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas por 10 minutos na pressão ou até que fiquem cozidas em um ponto em que não se desmanche.

Aguarde esfriar totalmente.

No liquidificador, coloque a maionese, o alho, o coentro ou salsa, os sachês de tempero em pó, o óleo e salpique o tempero baiano, caso desejar.

Bata por cerca de 3 minutinhos.

Coloque a batata em uma refratária ou em um recipiente que preferir e cubra com creme de maionese ao alho.

Mexa até que todas as batatas se envolva ao creme, e sirva.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19203-batata-com-creme-de-maionese-ao-alho.html>