

# BATATA COM CREME DE MAIONESE AO ALHO

## INGREDIENTES

1 kg e 500 g de batatas para conserva (aquelas 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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